

豆類

蒸し物

ミックスビーンズのサラダ

スチーマー

自動加湿オープン
オープン



●材料<1バッチ 20人分>

ミックスビーンズ	300 g
★ヤングコーン(小口)	200 g
★じゃが芋(5mm角)	300 g
きゅうり	200 g
トマト	200 g
プロセスチーズ	200 g

【ドレッシング】

オリーブオイル	60 g
すりおろし玉ねぎ	5 g
レモン	10 g
塩	7 g
こしょう	適量

●作り方

1. 材料をカットする
2. ボールに【ドレッシング】の材料を混ぜて置く
3. 穴あきホテルパンに★の食材をセットする
4. 予熱されたスチームコンベクションオープンで加熱する
5. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
6. 5を冷却する
7. 6とその他の野菜と、あわせたドレッシングを和える
8. 器に盛り付け提供する

加熱前



加熱後



●機器設定

	モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
①	スチーマー	98℃	4分	—	強	1/1穴あきホテルパン
②						

●ポイント

じゃが芋は加熱しすぎず、少し食感を残す程度の加熱にしてください。
ドレッシングをよく混ぜたあと、少しおいて味をなじませます