

野菜

蒸し物

春野菜のホットサラダ

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>

スナップエンドウ	300 g
ブロッコリー	300 g
アスパラガス	300 g

【ドレッシング】 適量

お好みのドレッシング

※写真はカリカリペーコンとくるみのドレッシングを使用しています。

●作り方

1. 材料をカットする
2. 穴あきホテルパンに野菜をセットする
3. 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
4. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
5. 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℃	5分	—	強	1/1穴あきホテルパン

●ポイント

ホテルパンで加熱することにより、野菜本来の旨みが残せます。
また食感と彩りもよくしあがります。