

野菜

蒸し物

南瓜とチーズのサラダ

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>

南瓜(2~3cm角)	600 g
ブロッコリー(小房)	300 g
ダイスチーズ	100 g

【ドレッシング】

マヨネーズ	100 g
カッテージチーズ	100 g
塩	適量
こしょう	適量

●作り方

1. 材料をカットする
2. 1/2穴あきホテルパンにブロッコリーをセットする
3. 別の1/2穴あきホテルパンに南瓜をセットする
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. (モード①ブロッコリー / モード②南瓜)
6. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
7. 6を冷却する
8. ボールに【ドレッシング】の材料を混ぜて置く
9. 7の野菜と8を混ぜ、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	1/2穴あきホテルパン
②	スチーマー	98℃	8分	—	強	1/2穴あきホテルパン

●ポイント

ドレッシングを和える際は混ぜすぎないほうが盛り付けがきれいに仕上がります。