

卵・野菜類

蒸し物  
(冷)

# ブロッコリーとゆで卵のサラダ

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>

ブロッコリー(小房)	500 g
卵(あらみじん切り)	500 g
ハム(太めの千切り)	
マカロニ	500 g
塩	

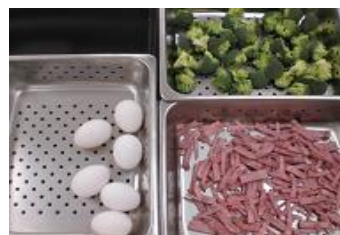
【ドレッシング】

マヨネーズ	300 g
塩	適量
胡椒	適量

●作り方

1. ブロッコリーとハムを決められた大きさにカットする
2. IH調理器に湯を沸かし、塩を入れてマカロニを茹でる
3. 茹で上がったら冷水で冷却する
4. 穴あきホテルパンにブロッコリー、ハム、卵をそれぞれセットする
5. 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  
(モード①ブロッコリー・ハム / モード②卵)
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】の材料を合わせ、3と6を入れて和える
9. 器に盛り付け提供する

加熱前



●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	—	4	1/2穴あきホテルパン
②	スチーマー	98℃	15分	—	4	1/2穴あきホテルパン

●ポイント

マカロニは冷却すると固くなるので、少し柔らかめに茹でます  
ゆで卵は混ぜすぎないほうが、見た目がきれいに仕上がります