

野菜
芋類

蒸し物

そら豆と新玉葱 新じゃがのポテトサラダ

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>

新じゃが芋 (一口大)	800 g
新たまねぎ (スライス)	200 g
そら豆	200 g

<調味料>

オリーブオイル	20 g
塩	適量
白ワインビネガー	10 g
ブラックペッパー	適量

●作り方

1. 野菜を下処理する。
2. 新たまねぎはスライスした後、水にさらす
3. 穴あきホテルパンに新じゃが芋とそら豆をそれぞれセットする
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そら豆 / モード②新じゃが)
6. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
7. そら豆の甘皮をむく
7. 熱いうちにボールにじゃが芋を入れて軽く混ぜ粉ふきにする
8. 残りの材料を加えて良く混ぜる
9. 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℃	15分	—	強	1/2穴あきホテルパン

●ポイント

じゃが芋が熱いうちにボールに移して粉ふき状態にして、調味料とあわせて下さい