

野菜

蒸し物

もやしの胡麻和え

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>

| | |
|--------|--------|
| もやし | 1500 g |
| コーン(缶) | 150 g |
| カニかまぼこ | 300 g |

【ドレッシング】

| | |
|-------|-------|
| マヨネーズ | 270 g |
| 醤油 | 30 g |
| 白すり胡麻 | 50 g |

●作り方

1. もやしを良く洗浄し水にさらしておく
2. カニかまぼこは半分にして細かくほぐす
3. 穴あきホテルパンにもやしとカニかまぼこをセットする
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(モード①)
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. 【ドレッシング】の材料を合わせる
8. ポールに冷却した6とコーン缶、ドレッシングを入れて混ぜる
9. 器に盛り付け提供する

●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℃ | 7分 | — | 強 | 1 / 1穴あきホテルパン |

●ポイント

調味料を和えてから時間がたつと水っぽくなるので提供の前に混ぜましょう
マヨネーズの代わりに中華ドレッシングで和えても美味しいです