

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：25人分

写真

盛付写真



③加熱前 ホテルパン写真



③加熱後 ホテルパン写真



※写真は25人分、1/1ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

冷凍ブロッコリー	60 g
塩 (冷凍ブロッコリーの1%)	0.6 g
重曹 (冷凍ブロッコリーの1%)	0.6 g
ベーコン (5mm厚短冊切り)	20 g
にんにく (みじん切り)	2 g
バター	2 g
濃口醤油	0.5 g
栄養成分	エネルギー 119 kcal ・ たんぱく質 5.3 g ・ 脂質 9.8 g ・ 炭水化物 3.8 g ・ 食塩 0.6 g

作業手順

下処理	① ベーコン、にんにくをそれぞれカットする。
下処理	② 鍋に冷凍ブロッコリー、塩、重曹を入れて1分間ゆで、冷水にさらし、水気を切る。
加熱	③ ホテルパンに①、②、バター、濃口醤油を入れ、よくかき混ぜて、予熱したスチコンで加熱する。 使用ホテルパン 65mm 調理設定 コンビ 50% 180℃ 5分 風量4
提供	④ 器に盛付ける。