

Super Steam ビシソワーズ

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：30人分

写真

盛付写真



④加熱前 ホテルパン写真



④加熱後 ホテルパン写真



※写真は20人分、2/3ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

じゃがいも（1cm厚スライス）	50 g	B	生クリーム	15 g
長ねぎ（5mm厚斜め切り）	10 g		牛乳	10 g
玉ねぎ（5mm厚スライス）	8 g		塩	0.8 g
サラダ油	適量		オリーブオイル	適量
			パセリ（みじん切り）	適量
バター（1cm角切り）	0.8 g			
A	水			
	60 g			
	コンソメ顆粒			
	1 g			
	ローリエ			
	適量			
栄養成分	エネルギー	197 kcal	たんぱく質	1.6 g
			脂質	15.9 g
			炭水化物	11.6 g
			食塩	1.3 g

作業手順

下処理	① 野菜、バター、パセリをそれぞれカットする。
下処理	② ホテルパンに①のじゃがいもを入れ、予熱したスチコンで加熱する。
加熱	使用ホテルパン 穴あき 調理設定 スチーム ・ スチーム2 ・ 5分 ・ 風量4
加熱	③ サラダ油をひいたフライパンで①の長ねぎ、玉ねぎを焦がさないように炒める。
加熱	④ ホテルパンに②、③、①のバター、合わせたAを入れ、上からオープンシートをかけ、さらにホテルパンで蓋をし、予熱したスチコンで加熱する。
加熱	使用ホテルパン 65・25mm 調理設定 コンビ 100% ・ 160℃ ・ 15分 ・ 風量4
提供	⑤ 加熱後、ローリエを取り出し、④、合わせたBをフードプロセッサーにかけ、シノワでこす。
提供	⑥ 器に盛付け、オリーブオイルを回しかけ、①のパセリを散らす。

調理のポイント

- ・ ミキサー後、シノワでこす事でなめらかな仕上がりになる。

