

Super Steam ミネストローネ

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：20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10人分、1/2ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

A	キャベツ (1cm角切り)	20 g	B	トマト缶	40 g
	玉ねぎ (1cm角切り)	15 g		コンソメスープ	60 g
	じゃがいも (1cm角切り)	15 g		塩	適量
	人参 (1cm角切り)	10 g		粗びき黒コショウ	適量
	ベーコン (1cm角カット)	8 g			
	オリーブオイル	1.5 g		パセリ (みじん切り)	適量
	にんにく (みじん切り)	1 g		粉チーズ	適量
栄養成分 エネルギー 85 kcal ・ たんぱく質 3.0 g ・ 脂質 4.8 g ・ 炭水化物 8.2 g ・ 食塩 0.9 g					

作業手順

下処理	① Aとパセリをそれぞれカットする。
下処理加熱	② ホテルパンに①のA、にんにく、オリーブオイルを入れ、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 熱風 ・ 160℃ ・ 10分 ・ 風量4
加熱	③ ②を取り出しかき混ぜて、キャベツ、合わせたBを入れ、ホテルパンで蓋をし、予熱したスチコンで加熱する。 使用ホテルパン 65・25mm 調理設定 コンビ 100% ・ 160℃ ・ 30分 ・ 風量4
提供	④ 加熱後、器に盛付け、①のパセリ、粉チーズを散らす。