

野菜チップスのケーキサレ

調理システム： クックサーブ

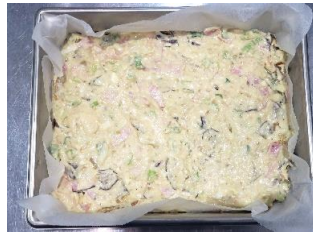
1/1ホテルパン： 30人分

写真

盛付写真



⑦加熱前 ホテルパン写真



⑦加熱後 ホテルパン写真



※写真は15人分、1/2ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

玉ねぎ（粗みじん切り）			15 g	B	薄力粉			18 g			
バター（2gカット）			2 g		ベーキングパウダー			0.8 g			
卵			18 g								
					長ねぎ（1.5cm幅半月切り）			10 g			
A	牛乳			15 g	ベーコン（1cm幅カット）			10 g			
	粉チーズ			6 g							
	コンソメ顆粒			0.5 g	<u>調理済み乾燥さつまいも</u>			15 g			
	塩			0.3 g	<u>調理済み乾燥かぼちゃ（粗く砕く）</u>			3 g			
	粗びき黒コショウ			適量	<u>調理済み乾燥ごぼう（粗く砕く）</u>			0.5 g			
	サラダ油2			10 g	…「野菜料理」・「焼き物」・「野菜チップス」参照						
栄養成分		エネルギー	354 kcal	たんぱく質	9.3 g	脂質	20.3 g	炭水化物	32.2 g	食塩	1.2 g

作業手順

下 処 理 ・ 下 準 備	① 玉ねぎ、バター、長ねぎ、ベーコンをそれぞれカットし、調理済み乾燥かぼちゃ、ごぼうは粗く砕く。
	② Bをふるう。
	③ 卵は溶いておく。
下 処 理 加 熱	④ ①のバターをひいたフライパンで①の玉ねぎをじっくり炒め、粗熱を取る。
	⑤ ②に③、合わせたAを入れて混ぜ合わせる。
	⑥ ⑤に④を入れ、ゴムベラでざっくり混ぜ合わせ、さらに①の長ねぎ、ベーコンを入れて混ぜ合わせる。
加 熱	⑦ オープンシートを敷いたホテルパンに1/3量の⑥を流し、①のかぼちゃ、ごぼうを散らし、さらに1/3量の⑥を流し、調理済み乾燥さつまいもを散らし、残りの⑥を流し、予熱したスチコンで加熱する。
	<div> <div>使用ホテルパン</div> <div>65mm</div> <div>調理設定</div> <div>熱風</div> <div>・</div> <div>160℃</div> <div>・</div> <div>40～50分</div> <div>・</div> <div>風量3</div> </div>
提 供	⑧ 加熱後、粗熱を取る。
	⑨ オープンシートを外し、好みの大きさにカットし器に盛付ける。

調理のポイント

- ・ 手順④の際、玉ねぎは色が付かないように炒める。
- ・ 手順⑥の際、よく混ぜると生地が硬くなる為、混ぜすぎないように注意。