

# Super Steam 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



## 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			
A	牛乳	15 g		長ねぎ（1.5cm幅半月切り）	10 g
	粉チーズ	6 g		ベーコン（1cm幅カット）	10 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（粗く碎く）</u>	3 g
	粗びき黒コショウ	適量		<u>調理済み乾燥ごぼう（粗く碎く）</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、ごぼうは粗く碎く。 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、ゴムべら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 オーブ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。 使用ホテルパン 65mm 調理設定 热風 • 160°C • 40~50分 • 風量3
提供	⑧ 加熱後、粗熱を取る。 ⑨ オーブンシートを外し、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。