

秋鮭ときのこのキッシュ

食数 1/1 ホテルパン 90g×40人分 2/3 ホテルパン 26人分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
A しめじ(ほぐす) ……………	400g	267g
エリンギ(短冊切り) ……………	200g	133g
生鮭(皮骨とって1cm角切り) ……	1000g	667g
じゃが芋(7mm銀杏) ……………	400g	267g
塩 ……………	4g	2.7g
ほうれん草 ……………	300g	200g
クリームチーズ ……………	240g	160g
卵 ……………	500g	333g
B 牛乳 ……………	400g	267g
生クリーム ……………	400g	267g
コーンスターチ ……………	30g	20g
塩 ……………	12g	8g
こしょう ……………	適宜	適宜
粉チーズ ……………	適宜	適宜



使用ホテルパン 65mm
使用推奨備品 オープンシート

工程(使用機器)

調理手順

下処理

- ① ほうれん草は塩茹でをしたら絞って3cm幅にざく切りにします。
- ② クリームチーズを練って、卵を少しずつ馴染ませ、**B**を加えアパレイユを作ります。

加熱調理 (スチームコンベクション)

- ③ オープンシートを敷いたホテルパンに**A**を上から順に重ねて、加熱します。
コンビ モード・調理温度180℃・調理時間8分・蒸気量100%・風量3
- ④ 加熱後の③を軽く混ぜ、②のアパレイユを加えて馴染ませたら、粉チーズを振って加熱をします。
コンビ モード・調理温度170℃・調理時間20分・蒸気量20%・風量3
- ⑤ しっかりと粗熱を取ります。

盛付・提供

- ⑥ 切り分けて、器に盛り付け提供します。

※粗熱が取れていないと切りにくいので、粗熱をしっかりと取ってください。