

温野菜サラダ～特製ドレッシング～

食数 1/1 ホテルパン 30g×30人分 ※ドレッシングのみ
2/3 ホテルパン 20人分 ※ドレッシングのみ

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
材料 根菜類(一口大).....	2000g	1300g
→にんじん、れんこん等		
緑色の野菜(一口大).....	1000g	660g
→ブロッコリー、小松菜等		
その他の野菜(一口大).....	1000g	660g
→キャベツ、白菜、きのご等		
A にんじん(皮剥く).....	165g	110g
りんご(皮剥いて芯とる).....	270g	180g
玉ねぎ(皮剥く).....	105g	70g
にんにく(皮剥く).....	12g	8g
すりごま(白).....	30g	20g
アンチョビフィレ.....	30g	20g
塩.....	4.5g	3g
こしょう.....	適宜	適宜
サラダ油.....	180g	120g
濃口しょうゆ.....	105g	70g



使用ホテルパン 穴あき3枚
使用推奨備品 ミキサー

工程(使用機器)

調理手順

下処理

- ① **A** をミキサーにかけ、ドレッシングを作ります。
- ② 野菜を一口大に切って、穴あきホテルパンに並べます。

加熱調理
(スチームコンベクション)

- ③ ②を加熱します。
根菜類： **スチーム** モード・調理温度100℃・調理時間15分・風量3
緑色の野菜： **スチーム** モード・調理温度100℃・調理時間7分・風量3
その他の野菜： **スチーム** モード・調理温度100℃・調理時間10分・風量3

盛付・提供

- ④ 野菜を盛り付け、①のドレッシングを添えて提供します。