



サーモンのポテトサラダ包み焼き

食数 1/1 ホテルパン 100g×20人分 2/3 ホテルパン 13人分

材料

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
鮭(薄切り・50g) ……………	20枚	13枚
(鮭はラップの上から軽くたたいて、薄く伸ばしてもよい)		
ポテトサラダ(市販品) ……………	1kg	650g
パルメザンチーズ ……………	60g	40g
A 卵黄 ……………	60g	40g
↳ 味りん ……………	35g	23g
A は混ぜ合わせておく		
ドライパセリ ……………	適宜	適宜



使用ホテルパン 20mm平型・オープンシート

工程(使用機器)

調理手順

下処理

① ラップの上に鮭をおき、その上にポテトサラダをのせて鮭で包み巻き、形を整えます。

加熱調理 (スチームコンベクション)

② ①の表面にハケでAを塗ってホテルパンに並べ、パルメザンチーズをふいて加熱します。

コンビ モード・蒸気量60%・調理温度200℃・調理時間8分

← **Concierge200** の場合 No.521 サーモンとポテトサラダ包み焼き

盛付・提供

③ 器に盛り付け、パセリをふりかけます。