



かぼちゃのヨーグルトサラダ

食数 1/1 ホテルパン 80g×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
A カボチャ(8mm厚さ角切り).....	1.6kg	1kg
砂糖.....	50g	33g
サラダ油.....	70g	45g
塩・こしょう.....	適宜	適宜
B マヨネーズ.....	100g	65g
ヨーグルト.....	250g	163g
クコの実(お湯で戻す).....	適宜	適宜



使用ホテルパン 40mm・オープンシート

工程(使用機器)

加熱調理
(スチームコンベクション)

調理手順

① Aをホテルパンに入れて混ぜ合わせ、加熱します。

コンビ モード・蒸気量80%・調理温度180℃・調理時間12分

← **Concierge200** の場合 No.548 かぼちゃのヨーグルトサラダ

盛付・提供

② ボールにBを混ぜ合わせ、①を加えて和え、器に盛りつけてクコの実を飾ります。