



# ひじきのビタミンサラダ

食数 1/1 ホテルパン 50g×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
ひじき(乾燥のもの) ……………	100g	67g
(ひじきは30分水に漬けてもどす)		
<b>A</b> 鶏ササミ(筋を取る) ……………	360g	250g
人参(千切り) ……………	160g	100g
赤パプリカ(細切り) ……………	130g	84g
冷凍枝豆(又は大豆の水煮) ………	260g	170g
コーン(缶詰) ……………	260g	170g
(ひじきの煮汁)		
<b>B</b> だし汁 ……………	520g	340g
砂糖 ……………	78g	50g
濃口醤油 ……………	105g	70g
淡口醤油 ……………	80g	52g
味りん(煮切る) ……………	130g	84g
サラダ油 ……………	115g	75g
米酢 ……………	50g	32g



使用ホテルパン 穴あき・65mm 深型 フタ有り・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 深型ホテルパンに水気をきったひじきと煮汁 **B** を入れフタをします。  
**A** の食材はそれぞれ穴あきホテルパンにセットし、ひじきと同時加熱します。

スチーム モード・蒸気量パワー・調理温度100℃・調理時間10分

← **Concierge200** の場合 No.606 ひじきのビタミンサラダ

盛付・提供

- ② 鶏ササミは手でさき、全ての具材をひじきのホテルパンに入れて混ぜ合わせ、冷却し、味をなじませます。

※少量の冷凍枝豆・赤パプリカをあつかう場合は、5分ほどの加熱でよいです。