



蒸し野菜（根菜類）

食数 1/1 ホテルパン 80g×30人分 2/3 ホテルパン 20人分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
人参(1cm厚さ切り) ……………	2.4kg	1.6kg
(又はゴボウ・レンコン) ……………	2.4kg	1.6kg



使用ホテルパン 穴あき

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 人参(又はゴボウ・レンコン)をホテルパンに入れ、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15分

← Concierge200 の場合 No.611 蒸し野菜(根菜類)

盛付・提供

- ② 温野菜サラダや付け合わせとして、また煮物の下蒸しとして使用します。