



蒸し野菜（白菜・キャベツ）

食数 1/1 ホテルパン 60g×25人分 2/3 ホテルパン 16人分

材料

キャベツ(1cm幅切り)	1.5kg	1kg
(又は白菜、ざく切り)	1.5kg	1kg

1/1 ホテルパン

2/3 ホテルパン



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 キャベツ(又は白菜)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10分
← Concierge200 の場合 No.612 蒸し野菜(白菜・キャベツ)

盛付・提供

- ② 和えもの、付け合わせとして使用します。