



キャベツとハムのソテー

食数 1/1 ホテルパン 100g×15人分 2/3 ホテルパン 10人分

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
材料		
キャベツ(1cm幅切り)	1.5kg	980g
ロースハム(1cm幅切り).....	180g	120g
A サラダ油	30g	20g
塩	7g	4g
コンソメ顆粒	10g	7g



使用ホテルパン 65mm 深型

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 ホテルパンにキャベツとロースハムを入れ、Aを加えて混ぜ合わせ、加熱します。

コンビ モード・蒸気量60%・調理温度180℃・調理時間10分

← Conciierge200 の場合 No.655 キャベツとハムのソテー

盛付・提供

② ①を混ぜ合わせ、器に盛りつけます。