

Super Steam 野菜チップス

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：15人分

(各野菜)

写真

盛付写真



④⑤⑥加熱前 ホテルパン写真



④⑤⑥加熱後 ホテルパン写真



※写真は各野菜15人分、1/1ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

さつまいも	30 g
かぼちゃ (5mm厚スライス)	20 g
ごぼう (3mm厚スライス)	10 g

栄養成分 エネルギー 64 kcal ・ たんぱく質 0.9 g ・ 脂質 0.1 g ・ 炭水化物 15.1 g ・ 食塩 0.0 g

作業手順

下 処 理	① かぼちゃ、ごぼうをそれぞれカットする。
	② ①のごぼうを水にさらし、水気を拭き取る。
下 処 理 加 熱	③ さつまいもをホテルパンに入れ、予熱したスチコンで加熱する。
	使用ホテルパン 穴あき 調理設定 スチーム ・ スチーム1 ・ 60～120分 ・ 風量4
加 熱	④ ②のごぼうをホテルパンに並べ、予熱したスチコンで加熱する。
	使用ホテルパン アルミ 調理設定 熱風 ・ 100℃ ・ 45～60分/ダンパー開 ・ 風量3
	⑤ ①のかぼちゃをホテルパンに並べ、予熱したスチコンで加熱する。
	使用ホテルパン アルミ 調理設定 熱風 ・ 100℃ ・ 75～90分/ダンパー開 ・ 風量3
保 存	⑥ ③のさつまいもを1cm輪切りにカットし、ホテルパンに並べ、予熱したスチコンで加熱する。
	使用ホテルパン 焼き網・25mm 調理設定 熱風 ・ 100℃ ・ 120分/ダンパー開 ・ 風量3
保 存	⑦ 粗熱を取り、密閉容器に入れて保存する。
	使用容器 密閉容器 設定 常温 ・ 約1～2週間

調理のポイント

- ・ 1/1ホテルパン（野菜）の目安・・・各150～450g
- ・ 手順③の際、さつまいもの太さ、量によって、加熱時間を調節する。
- ・ 手順④、⑤、⑥の際、野菜は重ならないように並べ、食材の厚さによって、加熱時間を調節する。
- ・ 手順⑦の保存の際、乾燥材を入れるとよい。



Maruzen

株式会社マルゼン キッチンコンサルティング室作成

2025.4