

ポテトサラダ(マヨネーズ不使用)

食数 1/1 ホテルパン 70g×50人分 2/3 ホテルパン 32人分

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
材料		
じゃが芋(皮むき一口大)	200g	1333g
玉ねぎ(3cm薄切り)	300g	200g
きゅうり(半月切り)	300g	200g
人参(いちよう切り)	200g	133g
ツナライト缶	280g	187g
ブラックペッパー	適宜	適宜
[豆腐マヨネーズ]		
A 木綿豆腐	400g	266g
酢	40g	26g
上白糖	30g	20g
塩	14g	9.3g
粒マスタード	20g	13g
サラダ油	30g	20g



使用ホテルパン 穴あき×3枚

工程(使用機器)
下処理
加熱調理 (スチームコンベクション)
盛付・提供

調理手順
① Aをミキサーにかけ、鍋で加熱後冷却します。[豆腐マヨネーズ]
② ホテルパンに野菜を入れ、加熱します。 じゃが芋: スチームモード・調理温度100℃・調理時間15分・風量3 玉ねぎ・人参: スチームモード・調理温度100℃・調理時間10分・風量3 きゅうり: スチームモード・調理温度100℃・調理時間3分・風量3
③ 加熱後じゃが芋を潰し、野菜、豆腐マヨネーズ、ツナライト缶、ブラックペッパーを入れ、よく混ぜます。
④ 器に盛り付け、提供します。

※豆腐マヨネーズは野菜と合わせたときにちょうど良い味付けにするため、塩味が強いです。※単体で提供したい場合は、塩の量を調整してください。