

Super Steam 干しいも

調理システム：クックサーブ

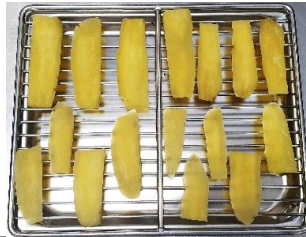
1/1ホテルパン：20人分

写真

盛付写真



③加熱前 ホテルパン写真



③加熱後 ホテルパン写真



※写真は300g、1/2ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

さつまいも（皮むき・1cm厚スライス） 30 g

栄養成分 エネルギー 40 kcal ・ たんぱく質 0.4 g ・ 脂質 0.1 g ・ 炭水化物 9.5 g ・ 食塩 0.0 g

作業手順

下処理	① さつまいもをカットする。
下処理 加熱	② ホテルパンに①を入れ、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 ・ 60～90分 ・ 風量3
加熱	③ ②を取り出し、焼き網に並べ、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
提供	④ 器に盛付ける。

調理のポイント

- さつまいもの種類やカットの大きさによって、加熱温度と時間の調節をする。