Super Steam いももち

調理システム： クックサーブ　　1/1ホテルパン： 18個分

写真

盛付写真	④加熱前　ホテルパン写真	④加熱後　ホテルパン写真

※写真は9個、1/2ホテルパンを使用しています。

材料(1個分)

	じゃがいも（20gカット）	40 g
	片栗粉	8 g
A	水	3.5 g
A	砂糖	3.5 g
A	濃口醤油	1.5 g
A	みりん	1.5 g
	水溶き片栗粉	適量

栄養成分	エネルギー	76 kcal・	たんぱく質	0.8 g・	脂質	0.0 g・	炭水化物	18.1 g・	食塩	0.2 g

作業手順

下処理

① じゃがいもをカットする。

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2	・	20～25分	・	風量4

③ 加熱後、すぐに②を擦りつぶし、片栗粉を混ぜ合わせ、1個45gに成形する。

加熱

④ オイルスプレーをしたホテルパンに③を並べ、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	コンビ 100%	・	220℃	・	10分	・	風量4

提供

⑤ 鍋にAを入れて混ぜ合わせて沸騰させ、味を調え水溶き片栗粉でとろみをつける。

⑥ 加熱後、⑤を絡めて器に盛付ける。

調理のポイント

・ 生地がまとまりにくい場合は、水を足して調節する。