

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：24個分

写真

盛付写真



⑤加熱前 ホテルパン写真



⑤加熱後 ホテルパン写真



※写真は12個分、1/2ホテルパンを使用しています。

材料(1個分)

さつまいも (1cm厚輪切り)	20 g	A	薄力粉	10 g
白玉粉	10 g		砂糖	0.5 g
			塩	0.2 g
水	15 g		こしあん	10 g

栄養成分 エネルギー 91 kcal ・ たんぱく質 2.4 g ・ 脂質 0.3 g ・ 炭水化物 18.8 g ・ 食塩 0.2 g

作業手順

下 処 理	① さつまいもをカットする。
	② ボウルに白玉粉と半量の水を入れて混ぜ合わせ、さらにAと残りの水を入れて混ぜ合わせる。
成 形	③ ①にこしあんをのせる。
	④ ②の生地を30gずつに分け、丸く伸ばし、③を入れて包み、成形する。
加 熱	⑤ オープンシートを敷いたホテルパンに④をのせ、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 ・ 25分 ・ 風量4
提 供	⑥ 器に盛付ける。

調理のポイント

- ・ 生地の硬さは、水の量で調節する。