

# Super Steam かぼちゃのおやき

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：16個分

## 写真

盛付写真



⑦加熱前 ホテルパン写真



⑦加熱後 ホテルパン写真



※写真は8個分、1/2ホテルパンを使用しています。

## 材料(1個分)

A	薄力粉	15 g	B	砂糖	4 g
	強力粉	5 g		濃口醤油	0.8 g
	サラダ油	1.2 g		塩	0.2 g
	塩	0.1 g			
	ぬるま湯	13 g		オイルスプレー	適量
	かぼちゃ (皮むき・3cm角切り)	40 g		黒ごま	適量
栄養成分 エネルギー 143 kcal ・ たんぱく質 2.8 g ・ 脂質 2.2 g ・ 炭水化物 27.4 g ・ 食塩 0.4 g					

## 作業手順

下処理	① かぼちゃをカットする。
	② ボウルに合わせたAを入れ、ぬるま湯を少量ずつ分けて入れ、捏ねてひとかたまりにし、冷蔵庫で30分～1時間程度置く。
下処理加熱	③ 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 ・ 15分 ・ 風量4
	④ ③の加熱後、かぼちゃを擦りつぶす。
	⑤ ④にBを入れて混ぜ合わせ、40gずつに分ける。
	⑥ ②の生地を30gずつに分け、丸く伸ばし、⑤を入れて包み、上に黒ごまをのせ、形を整える。
加熱	⑦ オイルスプレーをしたホテルパンに⑥を並べ、オイルスプレーをしたホテルパンの面を内側にして蓋とし、予熱したスチコンで加熱する。 使用ホテルパン アルミ2枚 調理設定 熱風 ・ 180℃ ・ 8分 ・ 風量4
	⑧ 加熱後、粗熱を取り、器に盛付ける。
提供	

## 調理のポイント

- ・ 手順⑦の際、おやきの上にアルミフッ素コートホテルパンをのせる事で、生地が膨らまず、両面にきれいな焼き色を付けられる。

