

Super Steam さつまいものグラタン

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



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10人分、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厚輪切り)	60 g
A	牛乳	20 g
	生クリーム	6 g
	レーズン	2 g
	アーモンドスライス	1.2 g
	バター	2 g
栄養成分	エネルギー 147 kcal ・ たんぱく質 1.8 g ・ 脂質 5.9 g ・ 炭水化物 21.9 g ・ 食塩 0.1 g	

作業手順

下 処 理	① バターは溶かしておく。
	② さつまいもをカットする。
下 処 理 加 熱	③ ホテルパンに②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 ・ 10～13分 ・ 風量4
	④ 加熱後、さつまいもを擦りつぶし、Aを順に入れ混ぜ合わせる。
加 熱	⑤ オープンシートを敷いたホテルパンに④を入れ平らにならし、アーモンドスライスを入れ、①のバターをかけ、予熱したスチコンで加熱する。 使用ホテルパン 25mm 調理設定 熱風 ・ 200～220℃ ・ 15～18分 ・ 風量4
	⑥ 加熱後、好みの大きさにカットし器に盛付ける。