Super Steam　ドライフルーツ

調理システム：　クックサーブ　　1/1ホテルパン：　400g

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400g、1/1ホテルパンを使用しています。

材料

A	オレンジ（5mm厚くし形切り）	100 g
	りんご（5mm厚くし形切り）	100 g
	パイナップル（5mm厚いちょう切り）	100 g
	キウイ（5mm厚輪切り）	100 g
	粉糖	適量

作業手順

下処理	①　Aをそれぞれカットする。
加熱	②　①のフルーツをそれぞれホテルパンに並べ、上から粉糖をまぶし、さらに焼き網をのせ、予熱したスチコンで加熱する。
提供	③　加熱後、粗熱を取る。

使用ホテルパン	アルミ・焼き網	調理設定	熱風	・	85℃	・	120分／ダンパー開	・	風量5