

Super Steam りんごのコンポート

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：30人分

写真

盛付写真



②加熱前 ホテルパン写真



②加熱後 ホテルパン写真



※写真は30人分、1/1ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

りんご（皮むき・10等分） 60 g

A 砂糖 7 g
レモン汁 2.5 g

栄養成分 エネルギー 60 kcal ・ たんぱく質 0.1 g ・ 脂質 0.1 g ・ 炭水化物 15.9 g ・ 食塩 0.0 g

作業手順

下
処
理

① りんごをカットする。

加
熱

② ホテルパンに①、Aを入れ、かき混ぜて、予熱したスチコンで加熱する。

使用ホテルパン 65mm 調理設定 コンビ 100% ・ 130℃ ・ 15～18分 ・ 風量4

急
速
冷
却

③ プラストチャーで冷却する。

使用ホテルパン 65mm 使用機器 プラストチャー 設定 10℃以下 ・ 60分以内

提
供

④ 器に盛付ける。

調理のポイント

- ・ りんごの品種によって、砂糖、レモン果汁の量を調節する。
- ・ りんごの品種、好みの仕上がりに応じて、加熱時間を調節する。

