

おやつ

焼き物

揚げない芋けんぴ

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料

さつまいも(5mm細切り)	400 g
サラダ油	25 g
はちみつ	20 g
グラニュー糖	10 g

●作り方

1. さつまいもの皮をむき、細切りにして水にさらす
2. 1の水気をよく切り、オープンシートをひいた焼き皿に並べる
3. 予熱されたスチームコンベクションオープンで加熱する(モード①)
4. 十分に乾燥し表面が固くなったらスチコンから取り出し、はちみつ、グラニュー糖を絡める
5. 再びスチームコンベクションオープンで加熱する(モード②)
6. カリカリになったら十分に冷まします

加熱前



加熱後



●機器設定

	モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
①	オープン	150℃	30分	—	1	1/1 焼き皿
②	オープン	150℃	20分	—	1	オープンシート

●ポイント

芋の太さにより加熱時間が異なりますの焼成してください。
風量をさげ、端の部分が焦げない様低温でじっくり焼成します。