

芋類

炒め物

ジャーマンポテト



●材料<1バッチ 10人分>

| | |
|-----------------|--------|
| じゃが芋(1cmイチョウ切り) | 1000 g |
| ベーコン(5mm幅) | 200 g |
| 玉葱(1mmスライス) | 200 g |
| 【調味料】 | |
| マヨネーズ | 150 g |
| 粒マスタード | 10 g |
| 塩 | 2 g |
| こしょう | 少々 |
| コンソメ(顆粒) | 3 g |
| 白ワイン | 20 g |

●作り方

1. 材料をカットする
2. 穴あきホテルパンにじゃが芋をセットする
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. ブザーが鳴ったら取り出す
5. ホテルパンに4のじゃが芋、ベーコン、玉葱、【調味料】を入れ、全体を混ぜる
6. 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②)
7. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
8. 全体を混ぜる
9. 器に盛り付け提供する

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 | スチーマー | 98℃ | 10~15分 | — | 4 | 1/1穴あきホテルパン |
| ② | 自動加湿オープン | 200℃ | 8分 | 90 | 4 | 1/1ホテルパン |

●ポイント

スチームコンベクションオープンで食材の下処理加熱から、最終調理まで行えます。
じゃが芋は下処理の際、高温で蒸すとベタ付きません。