

野菜

焼き物

丸ごとベイクドポテト



●材料<1バッチ 18人分>

じゃが芋(1ヶ約140g) 12ヶ

バター 適量

●作り方

1. じゃが芋をよく洗浄する(皮付きで食べるので)
2. 1のじゃが芋に数ヶ所穴をあける
3. 焼き皿に2を並べる
4. 予熱されたスチームコンベクションオーブンで加熱する(モード①)
5. ブザーがなったらとりだし、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	加湿オープン	200℃	15分	90	強	1/1 焼き皿
②						

●ポイント

皮ごと美味しく食べれるように、表面をカリッとアルミホイルなして仕上げました。
焦げ目が気になる場合はアルミホイルを周りに巻いて加熱して下さい。