

野菜

焼き物

じゃが芋餅

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<1バッチ 12個分>

じゃが芋	500 g
片栗粉	100 g

【たれ】

醤油	25 g
砂糖	25 g

●作り方

1. 材料をカットする
2. 2/3穴あきホテルパンにじゃが芋を並べる
3. 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)
4. 3を良くつぶし、片栗粉を加えて混ぜる
5. 4を成形する
6. 5を焼き皿に並べる
7. 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②)
8. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を測定する
9. たれの材料を煮詰める
10. たれを塗り、器盛り付け、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℃	20分	—	強	2/3穴あきホテルパン
②	自動加湿オープン	220℃	8分	90	強	2/3焼き皿

●ポイント

じゃが芋は熱いうちにつぶすことで、粘りが出ず食感が良く仕上がります。
たれはお好みのものをかけて下さい。