

野菜

焼き物

ハッセルバックポテト



●材料<1バッチ 18人分>

じゃが芋(1ヶ約140g) 12ヶ

ガーリックバター

パルメザンチーズ

ブラックペッパー

塩

●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のじゃが芋に切込みを入れる
3. 2を水で洗う
4. 切り口にガーリックバターをたっぷりぬり
焼き皿にならべてゆく
5. パルメザンチーズとブラックペッパー、塩をふりかける
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①)
7. 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	加湿加湿オープン	200℃	30分	10	弱	1/1 焼き皿
②						

●ポイント

割り箸や菜箸を使うと下の部分まで切ることがなくなります
切込みを入れたあとは、切り口のひっつき防止のため水で洗ってください