

芋類

おやつ・デザート

大学芋

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<1バッチ 30人分>

さつまいも(乱切)	1600 g
サラダ油	10 g
砂糖	400 g
醤油	60 g
いりごま黒	10 g

●作り方

1. さつまいもをカットし、水にさらし、ザルにあげ水気を切る
2. ホテルパンに1のさつまいもをセットする
3. 2に砂糖、醤油、サラダ油を加え、全体をよく混ぜ合わせる
4. 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)
5. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
6. 全体を良く混ぜ、ごまをふり、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 自動加湿オープン	200℃	15~20分	10	3	1/1ホテルパン

●ポイント