

デザート

煮物

さつま芋とりんご煮

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>

さつま芋	1500 g
りんご	1500 g
レーズン	150 g

【煮汁】

りんごジュース	1000 g
砂糖	100 g

●作り方

1. さつま芋・りんごの皮をむきカットする
2. 鍋に【煮汁】の材料を入れ温める
3. 2を冷却する
4. ホテルパンに1・レーズンをセットする
5. 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)
6. ブザーが鳴ったら取り出し
7. 6を冷却する
8. 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	140℃	20分	90	強	1/1 ホテルパン・蓋
②						

●ポイント

ホテルパンで加熱することにより、芋の形がしっかり残ります。
温かくしてもおいしく食べれます。