

デザート

おやつ・デザート

さつま芋とりんご煮

スチーマー
自動加湿オーブン
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】

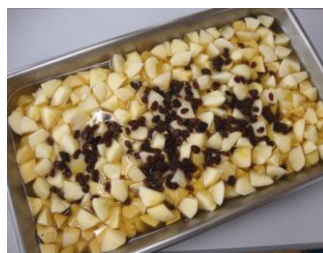
りんごジュース	1000 g
砂糖	100 g

●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ブンで加熱する(モード①)
6. ブザーが鳴ったら取り出しす
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	自動加湿オーブン	140℃	20分	90	4	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。