

野菜

焼き物

焼き芋

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<1 バッチ 7本分>

さつまいも(200g程度) 7本

●作り方

1. さつまいもを洗い、水気を切る
2. 焼き皿に1のさつまいもをセットする
3. 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)
4. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
5. 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	240℃	30~40分	10	強	1/1 焼き皿

●ポイント

加湿を入れて調理することで焦げ付かず中まで加熱ができます。
調理時間は芋の大きさ、形によって変わります。