

菓子類

おやつ・デザート

# 切り餅でつくるおかき

スチーマー  
自動加湿オープン  
オープン



●材料 <1バッチ分>

切餅 300 g

サラダ油

塩

●作り方

1. 切餅は0.5mm角に切る
2. 焼き皿にオープンシートを敷き、1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す
5. 220℃前後の油で揚げる

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	オープン	35℃	120分	—	4	2/3焼き皿

●ポイント

餅は完全に乾燥させることがポイントです。  
カットが大きすぎると乾燥に時間がかかります  
風量は最大で乾燥させてください