

菓子類

おやつ・デザート

ポップコーン

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<1 バッチ分>

コーン(ポップコーン用)	150 g
油	60 g
塩	適量 g

●作り方

1. ホテルパンにコーンと油を入れて混ぜて蓋をする
2. 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)
3. 加熱後、はじける音が止まるのを確認し蓋をあける
4. 塩をふる

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	加湿オープン	250℃	10分	10	2	1/1 ホテルパン
②						

●ポイント

加熱後すぐに蓋をあけると、コーンがはじける事があるので注意して下さい