

芋類

真空調理

きんとん

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<1パック 30人分>

さつまいも 600 g

【シロップ】

砂糖 150 g

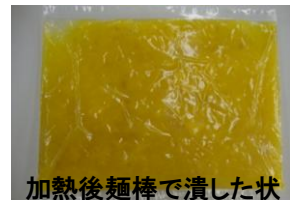
みりん 50 g

梔子 少々

【真空袋サイズ:30cm×40cm】

●作り方

1. さつまいもの皮をむきカットする
2. 鍋に【シロップ】の材料を入れ、加熱しシロップに色をつける
3. 2を冷却する
4. 真空袋に1と【シロップ】を入れ、真空パックする
5. 4を穴あきホテルパンにセットする
6. 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)
7. ブザーが鳴ったら取り出し、袋の上から麺棒でよくつぶす
8. 7を冷却する
9. 袋から取り出し、1ヶずつ茶巾にし器に盛り付け提供する
加熱前 加熱後



加熱後麺棒で潰した状

●機器設定

| | モード | 設定温度 | 目安時間 | 加湿 | 風量 | 使用備品 |
|---|-------|------|------|----|----|-------------|
| ① | スチーマー | 94℃ | 30分 | — | 4 | 1/1穴あきホテルパン |
| ② | | | | | | |

●ポイント

袋の中で潰すことが出来るので衛生面でも管理がし易くなります。
潰す具合によって固形を残したり、ペースト状にしたりニーズに合わせて対応でき
栗を加えると栗きんとんへ変えることもできます。