

デザート 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】

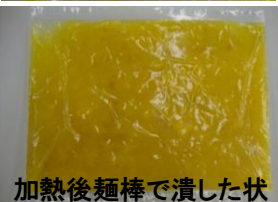
●作り方

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	—	強	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。