

芋類

真空調理

さつま芋のオレンジ煮

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<1バッチ 30人分>

さつま芋 750 g

【調味料】

オレンジジュース 75 g

コアントロー 8 g

砂糖 100 g

レモン汁 2 g

●作り方

1. さつま芋を十分に洗浄し、輪切りにカットし水にさらす
2. 調味料を計量し鍋に移し、IH調理器にかけてひと煮立ちする
3. 2をプラスチックであら熱を取る
4. 真空袋に、水気を切ったさつま芋と3を入れる。
5. 4を真空パックし、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す
8. 袋から取り出し、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	スチーマー	94℃	30分	—	4	1/1穴あきホテルパン
②						

●ポイント

真空調理する事により、調味料が少量ですみます。
また、さつま芋が荷崩れず、きれいに仕上げる事が出来ます
同時に数袋調理する場合、穴あきホテルパンに重ならないように平にセットしましょう