

芋類

真空調理

マッシュポテト

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>

じゃが芋	500 g
バター	20 g
生クリーム	50 g
牛乳	50 g

【真空袋サイズ: 30cm × 40cm】

●作り方

1. じゃが芋の皮をむきカットする
2. 真空袋に1とバター、生クリーム、牛乳を入れる
3. 真空包装器で真空パックする
4. 3を穴あきホテルパンにセットする
5. 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)
6. 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
7. 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
お好みにより、塩コショウを加えて下さい