

里芋甘辛揚げ煮

スチーマーモード・加湿オープン



●材料<1バッチ 20人分>

里芋	1000 枚
サラダ油	10 g
片栗粉	15 g
めんつゆ	160 g
水	250 g

●作り方

- ① 里芋は良く洗い、皮をむく
- ② 穴あきホテルパンに並べて加熱をする
- ③ 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）
- ④ ボールに入れてサラダ油を絡める
- ⑤ ④に片栗粉を入れてしっかりと粉をつける
- 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2）
- ⑦ 鍋にめんつゆと水を入れてに煮立たせ、タレをつくる
- ⑧ ⑥を取りだし、⑦に絡める



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 スチーマーモード	98℃	8分	—	中	穴あきホテルパン
2 自動加湿オープン	250℃	6分	50	中	焼き皿



片栗粉をまぶすことで、衣がしっかりとつき味がよく絡みます。付けすぎるとダマになったりぼてっとした食感になりますので満遍なく薄くつけて下さい。