

# 切り餅でつくるおかき

オープンモード



## ●材料 <1バッチ分>

切餅 300 g

サラダ油  
塩

## ●作り方

- ① 切餅は0.5mm角に切る
- ② 焼き皿にオープンシートを敷き、1をセットする
- ③ 予熱されたスチームコンベクションオーブンで加熱する(モード1)
- ④ ブザーが鳴ったら取り出す
- ⑤ 220℃前後の油で揚げる



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 オープンモード

35℃

120分

—

強

2/3焼き皿



Point

餅は完全に乾燥させることがポイントです。  
カットが大きすぎると乾燥に時間がかかります。  
風量は最大で乾燥させてください。