

干し芋

スチーマーモード オープンモード



●材料

さつまいも 約1000g
焼き皿1 / 1×2枚分

●作り方

- ① 穴あきホテルパンにさつまいもを並べる
- ② 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)
- ③ ②を取り出して冷ます
- ④ 皮をむき、5mmほどの厚さにスライスする
※厚さを均一にカットします。
- ⑤ オープンシートをひいた焼き皿に④を並べる
- 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)

※1時間ごとにひっくり返し、両面を均等に乾燥させましょう



スチーム後



焼成後

●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	95℃	60分	—	弱	穴あきホテルパン
2	オープンモード	60℃	2~3時間	—	弱	オープンシート・焼き皿



さつまいもは低温でじっくり加熱することで甘味が増します。
オープンモードで焼成の際も低温で加熱します。お好みの硬さになるよう時間を調整して下さい。