

野菜

炒め物

# ジャーマンポテト

スチーマー  
自動加湿オープン  
オープン



### ●材料<1バッチ 10人分>

じゃが芋(1cmイチョウ切り)	1000 g
ベーコン(5mm幅)	200 g
玉葱(1mmスライス)	200 g

### 【調味料】

マヨネーズ	150 g
粒マスタード	10 g
塩	2 g
こしょう	少々
コンソメ(顆粒)	3 g
白ワイン	20 g

### ●作り方

1. 材料をカットする
2. 穴あきホテルパンにじゃが芋をセットする
3. 予熱されたスチームコンベクションオープンで加熱する(モード①)
4. ブザーが鳴ったら取り出す
5. ホテルパンに4のじゃが芋、ベーコン、玉葱、【調味料】を入れ、全体を混ぜる
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. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
8. 全体を混ぜる
9. 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	98℃	10~15分	—	強	1/1穴あきホテルパン
②	自動加湿オープン	200℃	8分	90	強	1/1ホテルパン

### ●ポイント

スチームコンベクションオープンで食材の下処理加熱から、最終調理まで行えます。  
じゃが芋は下処理の際、高温で蒸すとベタ付きません。