

おやつ

焼き物

野菜チップ

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<1バッチ 一人分>

かぼちゃ	適量
人参	適量
ごぼう	適量
れんこん	適量
じゃがいも	適量
さつま芋	適量
その他お好みの野菜	

●作り方

1. 野菜をよく洗浄する
2. 野菜は皮付きのまま、1.5mm程度の厚さにカットする
(スライサーを使用するとよい)
3. カットした野菜を水にさらす
4. 穴あきホテルパン又は焼き皿に3の野菜を重ねないように並べる
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す
7. 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	オープンモード	100℃	60分	—	弱	穴あきホテルパン (焼き皿でも可)

●ポイント

野菜は薄めにカットするのがポイントです。オープンシートをひいて焼き皿で調理をすることも可能です。
野菜に塩をふる場合は焼成前にふりかけて下さい