

デザート

真空調理

# 芋ようかん

スチーマー  
自動加湿オープン  
オープン



●材料<1パック 20人分>

さつまいも	500 g
水	50 g
砂糖	80 g
粉寒天	2.5 g

【真空袋サイズ: 30cm × 40cm】

●作り方

1. さつまいもの皮をむきカットする
2. 真空袋に1と水、砂糖、粉寒天を入れる
3. 真空包装器で真空パックする
4. 3を穴あきホテルパンにセットする
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し、袋の上から麺棒でよくつぶす
7. 袋の上から形を整え冷却する
8. 器に盛り付け提供する

加熱前



加熱後



加熱後成形状態



●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	94℃	30分	—	4	1 / 1穴あきホテルパン
②						

●ポイント

袋の中で潰し、成形することが出来るので衛生面でも管理がし易くなります。  
材料を一気に入れて調理できるため手間も省けます。