

ジャーマンポテト

自動加湿オープン



●材料<1バッチ 10人分>

じゃが芋 (1cmちょう切り)	1 0 0 0 g
ベーコン (5mm幅)	2 0 0 g
玉葱 (1mmスライス)	2 0 0 g

【調味料】

マヨネーズ	1 5 0 g
粒マスタード	1 0 g
塩	2 g
こしょう	少々
コンソメ (顆粒)	3 g
白ワイン	2 0 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 自動加湿オープン	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



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。