

フライ風ポテト

スチーマーモード・自動加湿オープン



●材料<1パッチ 10人分>

じゃが芋（スティック状）	450 g
塩	3 g

●作り方

- ① じゃが芋をカットする
- ② 穴あきホテルパンに①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 ③を取り出し、オープンシートを敷いた焼き皿に並べる
- 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2)
- ⑥ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- 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	スチーマーモード	130℃	5～8分	—	強	1/1穴あきホテルパン
2	自動加湿オープン	190℃	10分	—	中	1/1焼き皿



油を使わず調理することでヘルシーに手軽に調理できます。
加熱後に塩やお好みのスパイスを振りかけて下さい