

じゃが芋餅

スチーマーモード・自動加湿オープン



●材料<1バッチ 12個分>

じゃが芋	500 g
片栗粉	10 g

【たれ】

醤油	25 g
砂糖	25 g

●作り方

- ① 材料をカットする
- ② 2/3穴あきホテルパンにじゃが芋を並べる
- 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を良くつぶし、片栗粉を加えて混ぜる
- ⑤ ④を成形する
- ⑥ ⑤を焼き皿に並べる
- ⑦ 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)
- ⑧ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を測定する
- ⑨ たれの材料を煮詰める
- ⑩ たれを塗り、器盛り付け、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	98℃	20分	—	強	2/3穴あきホテルパン
2	自動加湿オープン	220℃	8分	90	強	2/3穴焼き皿



じゃが芋は熱いうちにつぶすことで、粘りが出ず食感が良く仕上がります。
たれはお好みのものをかけて下さい。