

ハッセルバックポテト

自動加湿オープン



●材料<1バッチ 18人分>

じゃが芋 (1ヶ約140g) 12ヶ

ガーリックバター

パルメザンチーズ

ブラックペッパー

塩

●作り方

- ① じゃが芋をよく洗浄する（皮付きで食べるので）
- ② ①のじゃが芋に切込みを入れる
- ③ ②を水で洗う
- ④ 切り口にガーリックバターをたっぷりぬり
焼き皿にならべてゆく
- ⑤ パルメザンチーズとブラックペッパー、塩をふりかける
- ⑥ 予熱されたスチームコンベクションオーブンで加熱する(モード1)
- ⑦ ブザーがなったらとりだし、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

2 1 0°C

1 2分

1 0

弱

1/1焼き皿



割り箸や菜箸を使うと下の部分まで切ることがなくなります。

切込みを入れたあとは、切り口のひっつき防止のため水で洗ってください