

大学芋

自動加湿オープン



●材料<1パッチ 30人分>

さつまいも（乱切）	1600 g
サラダ油	10 g
砂糖	400 g
醤油	60 g
いりごま黒	10 g

●作り方

- ① さつまいもをカットし、水にさらし、ザルにあげ水気を切る
- ② ホテルパンに①のさつまいもをセットする
- ③ ②に砂糖、醤油、サラダ油を加え、全体をよく混ぜ合わせる
- ④ 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)
- ⑤ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑥ 全体を良く混ぜ、ごまをふり、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	200℃	15~20分	10	弱	1/1ホテルパン



全ての材料をあわせて加熱するだけの簡単レシピです。
タレを別途作り絡める方法もあります。