

野菜チップ

オープンモード



●材料<1 パッチ 一人分>

かぼちゃ	適量
人参	適量
ごぼう	適量
れんこん	適量
じゃがいも	適量
さつま芋	適量
その他好みの野菜	

●作り方

- ① 野菜をよく洗浄する
- ② 野菜は皮付きのまま、1.5mm程度の厚さにカットする
(スライサーを使用するとよい)
- ③ カットした野菜を水にさらす
- ④ 穴あきホテルパン又は焼き皿に③の野菜を重ねないように並べる
- ⑤ 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)
- ⑥ ブザーが鳴ったら取り出す
- 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 オープンモード	100℃	60分	—	弱	穴あきホテルパン 又は焼き皿



野菜は薄めにカットするのがポイントです。オープンシートをひいて焼き皿で調理をすることも可能です。野菜に塩をふる場合は焼成前にふりかけて下さい。