

さつまいもとりんご煮

自動加湿オープン



●材料<1バッチ 30人分>

さつまいも	1 5 0 0 g
りんご	1 5 0 0 g
レーズン	1 5 0 g

【煮汁】

りんごジュース	1 0 0 0 g
砂糖	1 0 0 g

●作り方

- ① さつまいも・りんごの皮をむきカットする
- ② 鍋に【煮汁】の材料を入れ温める
- ③ ②を冷却する
- ④ ホテルパンに①とレーズンをセットする
- 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1）
- ⑥ ブザーが鳴ったら取り出しす
- ⑦ ⑥を急速冷却する
- ⑧ 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	1 4 0℃	2 0分	9 0	強	1/1穴あきホテルパン



ホテルパンで加熱することにより、芋の形がしっかり残ります。
温かくしてもおいしく食べれます。