

焼き芋

自動加湿オープン



●材料<1 バッチ 7本分>

さつまいも (200g程度) 7本

●作り方

- ① さつまいもを洗い、水気を切る
- ② 焼き皿に①のさつまいもをセットする
- 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 ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑤ 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	240℃	30~40分	10	強	1/1焼き皿



加湿を入れて調理することで焦げ付かず中まで加熱ができます。
調理時間は芋の大きさ、形によって変わります。