

揚げない芋けんぴ

オープンモード



●材料

さつま芋 (5mm細切り)	400 g
サラダ油	25 g
はちみつ	20 g
グラニュー糖	10 g

●作り方

- ① さつまいもの皮をむき、細切りにして水にさらす
- ② 1の水気をよく切り、オープンシートをひいた焼き皿に並べる
- ③ 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)
- ④ 十分に乾燥し表面が固になったらスチコンから取り出し、はちみつ、グラニュー糖を絡める
- ⑤ 再びスチームコンベクションオーブンで加熱する(モード2)
- ⑥ カリカリになったら十分に冷まします



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	150℃	30分	—	1	1/1焼き皿
2 オープンモード	150℃	20分	—	1	オープンシート



芋の太さにより加熱時間が異なりますの焼成してください。
風量をさげ、端の部分が焦げない様低温でじっくり焼成します。