

揚げないポテトチップス

オープンモード



●材料<1バッチ 一人分>

じゃがいも	200 g
オリーブオイル	5 g
塩	0.5 g

※油の目安は芋の4%

●作り方

- ① じゃがいもは皮ごとよく洗う
- ② スライサーで①をカットする
- ③ カットした芋を水にさらす(目安10分)
- ④ キッチンペーパーで③の水気をしっかりとる
- ⑤ ボールに④と、油と塩を入れて良く混ぜる
- ⑥ 焼き皿にオープンシートをひき、⑤を重ねないように並べる
- ⑦ 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)
- ⑧ ブザーが鳴ったら取り出す

※オープンシートを使用した方が、芋が焼き皿につきにくいです

※オープンシートが風で飛ぶようであればスプーン等で重しをします



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℃	20分	—	1	焼き皿 オープンシート



均一な焼き上がりにするために、いもをカットする際はスライサーを使用し、厚みを均一にしましょう。小さいものから先に焼き上がりますので、可能であれば、焼き皿に並べる際できるだけ大小サイズに分けてならべると、加熱時間の調整が行い易いです。