

# いも餅の磯部焼き

スチーマーモード オープンモード



## ●材料<2バッチ 40個分>

じゃがいも	1000 g
片栗粉	150 g
バター	30 g
塩	適量
牛乳	100 g
ピザ用チーズ	300 g
醤油	醤油 50 g
砂糖	30 g
みりん	70 g

焼きのり 40 カット

## ●作り方

- ① 材料をカットする
- ② 1 / 1 穴あきホテルパンにじゃが芋を並べる
- 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 ③を良くつぶし、塩・牛乳・バターを入れて良く混ぜる
- ⑤ 粗熱が取れたら片栗粉を加えて更によく混ぜる
- ⑥ ⑤の中にチーズをいれて成形し、焼き皿に並べる
- ⑦ ⑥醤油・砂糖・みりんを煮詰め、タレをぬる
- ⑧ 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 2)
- ⑨ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を測定する
- ⑩ 再びタレをぬり、海苔を巻く



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	スチーマーモード	98℃	20分	—	中	穴あきホテルパン
2	オープンモード	200℃	8分	—	中	1 / 1 焼き皿



じゃがいもは熱いうちに潰します。粗熱が取れてから片栗粉を混ぜましょう。  
牛乳とバターは入れなくても大丈夫です