

揚げないさつま芋チップ

オープンモード



●材料<1バッチ 一人分>

さつま芋	200 g
サラダ油	10 g
グラニュー糖	5 g

●作り方

- ① さつま芋は皮ごとよく洗う
- ② スライサーでさつま芋をカットする
- 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 ボールにサラダ油とグラニュー糖をあわせ④を絡める
- ⑥ 焼き皿にオープンシートをひき、⑤を重ならないよう並べる
- ⑦ 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)
- ⑧ ブザーが鳴ったら取り出す



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



Point

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。

サラダ油はムラのないよう均等に絡めてください