

きんとん

スチーマーモード



●材料<1パック 30人分>

さつまいも	600 g
-------	-------

【シロップ】

砂糖	150 g
みりん	50 g
梔子	少々

【真空袋サイズ：30cm×40cm】

●作り方

- ① さつまいもの皮をむきカットする
- ② 鍋に【シロップ】の材料を入れ、加熱しシロップに色をつける
- ③ ②を冷却する
- ④ 真空袋に①と【シロップ】を入れ、真空パックする
- ⑤ ④を穴あきホテルパンにセットする
- ⑥ 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)
- ⑦ ブザーが鳴ったら取り出し、袋の上から麺棒でよくつぶす
- ⑧ ⑦を冷却する
- ⑨ 袋から取り出し、1ヶずつ茶巾にし器に盛り付け提供する



加熱前



加熱後



加熱後麺棒で潰した状態

●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

94℃

30分

-

強

1/1穴あきホテルパン



Point

袋の中で潰すことが出来るので衛生面でも管理がし易くなります。

潰す具合によって固形を残したり、ペースト状にしたりニーズに合わせて対応できます。

栗を加えると栗きんとんへ変更することもできます。