

# マッシュポテト

スチーマーモード



## ●材料<1パック 30人分>

じゃが芋	500 g
バター	20 g
生クリーム	50 g
牛乳	50 g

【真空袋サイズ：30cm×40cm】

## ●作り方

- ① じゃが芋の皮をむきカットする
- ② 真空袋に①とバター、生クリーム、牛乳を入れる
- ③ 真空包装器で真空パックする
- ④ ③を穴あきホテルパンにセットする
- ⑤ 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)
- ⑥ 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
- ⑦ 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



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お好みにより、塩コショウを加えて下さい