

芋ようかん

スチーマーモード



●材料<1パック 20人分>

さつまいも	500 g
水	50 g
砂糖	80 g
粉寒天	2.5 g

【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 真空袋に①と水、砂糖、粉寒天を入れる
- 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 袋の上から形を整え冷却する
- ⑧ 器に盛り付け提供する



加熱前



加熱後



加熱後成形

●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



袋の中で潰し、成形することが出来るので衛生面でも管理がし易くなります。
材料を一気に入れて調理できるため手間も省けます。