

## フライドポテト (冷凍)

合計加熱調理時間 約 **14**分

[1人分：139kcal/ 食塩相当量：0.7g]

食感そのまま。油で揚げないフライドポテト。



## 材料 (18人分)

ジャガイモ (シューストリングカット)	1800g
サラダ油	大さじ1・ 1/2
塩	適量

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

## 分量

18人分  
テフロン加工ホテルパン1分の1 20mm 3枚分

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1 (ステップ1)	コンビ	100%	7分	220℃	-
1 (ステップ2)	コンビ	0%	7分	220℃	-

## 作り方

1. ジャガイモにサラダ油を絡め、20mmのテフロン加工ホテルパン3枚に広げてのせ、登録メニュー【設定1】で予熱後、加熱する。
2. 加熱開始から7分後、1のホテルパンを取り出し、全体を混ぜ合わせてスチコンに戻し入れる。
3. 加熱完了後、2のホテルパンを取り出し、塩を振る。



## 調理ポイント

- ◆ジャガイモは加熱ムラが出来ないように、ホテルパンになるべく広げてのせ、ホテルパンは3枚以下で加熱するとよい。
- ◆加熱の途中でホテルパンを取り出し、全体を混ぜる合わせることで焼き色を均一にする。その際、ホテルパンが高温になっているため、取り扱いには十分に注意すること。
- ◆油を絡めるだけなので、油の処理の必要がない。