2/3ホテルパンタイプ

スチームモード　ホットエアモード　コンビモード

干し芋［Sクラス専用］

合計加熱調理時間　約 130 分

［1人分：112kcal／ 食塩相当量：0.0 g］

※1人あたり50ｇとして計算

じっくりと蒸しあげた干し芋は、手でちぎれるほどやわらか。
ねっとりとした食感と甘みはやみつきになりそう。

材料（仕上がり900ｇ）

サツマイモ(紅はるか)	1500g

※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

仕上がり900ｇ

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	スチーム	ー	40分	100℃	–
2	コンビ	0%	90分	70℃	–

作り方

1. 65mmの穴あきホテルパン1枚にサツマイモを並べ【設定1】で予熱後、加熱する。
2. 加熱完了後、1のホテルパンを取り出し、熱いうちにサツマイモの皮をむき、縦厚さ1cmに切る。
3. 20mmのテフロンホテルパン3枚に2を並べ【設定2】で予熱後、加熱する。

調理ポイント　◆さつま芋は甘みの強くねっとりした、紅はるかや安納芋を選ぶとよい。

Copyright (C) 2022 HOSHIZAKI CORPORATION.　All Rights Reserved.