

Super Steam 求肥

調理システム： クックサーブ

1/1ホテルパン： 30人分

写真

盛付写真



②加熱前 ホテルパン写真



②加熱後 ホテルパン写真



※写真は15人分、1/2ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

A	水	8 g
	白玉粉	7 g
	砂糖	5 g
	コーンスターチ	適量
栄養成分	エネルギー	63 kcal
	たんぱく質	0.4 g
	脂質	0.1 g
	炭水化物	14.9 g
	食塩	0.0 g

作業手順

下 処 理	① ボウルにAを入れて混ぜ合わせる。
加 熱	② ホテルパンに①を流して平らにならし、予熱したスチコンで加熱する。
	使用ホテルパン 25mm 調理設定 スチーム ・ スチーム2 ・ 15分 ・ 風量4
提 供	③ 加熱後、粗熱を取る。
	④ コーンスターチをかけ、好みの大きさにカットし、器に盛付ける。

調理のポイント

- ・ あんこやフルーツを包んで大福等にも使用可能。



Maruzen

株式会社マルゼン キッチンコンサルティング室作成

2025.8