

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：60人分

写真

盛付写真



④加熱前 ホテルパン写真



④加熱後 ホテルパン写真



※写真は、30人分、1/2ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

	バナナ1	30 g		米粉	22 g
			B	ベーキングパウダー	1.2 g
	砂糖	7.5 g		塩	適量
A	サラダ油	5 g			
	無調整豆乳	2 g		バナナ2	適量

栄養成分 エネルギー 187 kcal ・ たんぱく質 1.8 g ・ 脂質 5.3 g ・ 炭水化物 33.0 g ・ 食塩 0.3 g

作業手順

下 処 理	① バナナ2をカットする。
	② バナナ1をフードプロセッサーにかけ、さらにAを入れ、混ぜ合わせる。
	③ ボウルに②、Bを入れて混ぜ合わせる。
加 熱	④ オープンシートを敷いたホテルパンに③を流し、①のをせ、予熱したスチコンで加熱する。 使用ホテルパン 65mm 調理設定 熱風 ・ 150℃ ・ 45分 ・ 風量4
	⑤ 加熱後、焼き網にのせ粗熱を取る。
提 供	⑥ 型を外し、好みの大きさにカットし器に盛付ける。