

Super Steam ホットケーキ (流し込み)

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：40人分

写真

盛付写真



③加熱前 ホテルパン写真



③加熱後 ホテルパン写真



※写真は20人分、1/2ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

ホットケーキミックス粉	15 g
卵	5 g
牛乳	10 g
オイルスプレー	適量
はちみつ	適量

栄養成分 エネルギー 78 kcal ・ たんぱく質 2.1 g ・ 脂質 1.5 g ・ 炭水化物 14.0 g ・ 食塩 0.2 g

作業手順

下 処 理	① 溶いた卵に牛乳を混ぜ合わせる。
	② ①にホットケーキミックス粉を入れ、ゴムベラでさっくり混ぜ合わせる。
加 熱	③ オープンシートを敷いたホテルパンに②を流し、予熱したスチコンで加熱する。 使用ホテルパン アルミ 調理設定 熱風 ・ 170℃ ・ 12～15分 ・ 風量3
	④ オープンシートを外し、好みの大きさにカットし器に盛付け、はちみつをかける。

調理のポイント

- ・ アルミフッ素コートホテルパンを使用する事で、きれいな焼き色を付けられる。

