

焼き芋（ステップ調理）

設定温度：	ステップ① 200℃	ステップ② 180℃	ステップ③ 150℃	ステップ④ 180℃	ステップ⑤ 200℃
加熱時間：	10～15分	12～15分	45～50分	15～20分	7～10分

写真

盛付写真



②加熱前写真



②加熱後写真



※写真はさつまいも（Mサイズ 1本130～210g）を使用しています。

材料 (1回分)

さつまいも（Mサイズ 1本130～210 g）	30～40	本
（Lサイズ 1本210～300 g）	15～20	本

作業手順

- ① さつまいもの両端をカットする。
- ② トレイの上に①を並べ、予熱したオーブンで加熱する。
- ③ 加熱後、保温BOXに並べる。

調理のポイント

- ・ さつまいもの内部の水分が膨張し、破裂する事がある為、水分の抜け道としてさつまいもの両端をカットする。
- ・ さつまいもの大きさ、好みの仕上がりに応じて、加熱温度、時間を調節する。
- ・ ステップ調理の設定方法は、取扱説明書を参照してください。
- ・ 手順③の際、触って芯が残っているものがあれば、設定をECOモードにし、15～30分程度庫内に入れておくと芯まで軟らかくなる。
- ・ 保温は5時間以内が目安で、それ以上保温すると、水分が抜けてパサついた食感となり美味しさを損なう。