

## 焼き栗 (ステップ調理)

設定温度：	ステップ① 135℃	ステップ② 85℃	ステップ③ 180℃
加熱時間：	15～20分	40～50分	20～25分

### 写真

②加熱前写真



②加熱後写真



### 材料 (1回分)

栗 (1個25～30 g)	約3 kg
水	栗の10%

### 作業手順

- ① 栗に切り込みを入れる。
- ② トレイの深型のホテルパンまたはバッドを置き、①を並べ、水を入れ、ホテルパンまたはアルミホイルで蓋をし、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

- ・ 栗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鬼皮に切り込みを入れる。
- ・ 栗の大きさ、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。