

電気卓上芋焼器（MEIO-(L)044）

じゃがいも（直焼き）

設定温度：200℃

加熱時間：45分

写真

盛付写真



②加熱前写真



③加熱後写真



※写真はじゃがいも（1個80～120g）を使用しています。

材料（1回分）

じゃがいも（皮付き・1個80～120g）

10～12 個

作業手順

- ① じゃがいもの皮の汚れを洗い流し、水気を拭き取る。
- 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 器に盛付ける。

調理のポイント

- ・ じゃがいもの大きさ、好みの仕上がりに応じて、加熱温度、時間を調節する。
- ・ そのままの加熱（直焼き）のものは、じゃがいもの水分が適度に飛び、旨味の強い仕上がりになる。
また、皮はパリッと香ばしく仕上がり、皮まで美味しく食べられる。
- ・ 保温は3時間以内が目安で、温度低下を防ぐ為、アルミホイルに包んだ状態での保温を推奨する。
それ以上保温すると、じゃがいもの粘度が高くなり、美味しさを損なう。



じゃがいもの
断面の様子



Maruzen

株式会社マルゼン キッチンコンサルティング室作成

2023.8