

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：21人分

(アルミカップ)

写真

盛付写真



⑤加熱前 ホテルパン写真



⑤加熱後 ホテルパン写真



※写真は21人分、1/1ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

A	薄力粉	10 g	さつまいも (7mm角切り)	4 g						
	ベーキングパウダー	0.5 g								
	卵	5 g								
	砂糖	5 g								
	牛乳	8.5 g								
	黒練りごま	0.8 g								
	サラダ油	1 g								
栄養成分	エネルギー	88 kcal	たんぱく質	1.7 g	脂質	2.0 g	炭水化物	15.2 g	食塩	0.1 g

作業手順

下 処 理	① さつまいもをカットする。
	② ボウルに溶いた卵、砂糖を入れて混ぜ合わせる。
	③ ②に牛乳、黒練りごまを入れ、混ぜ合わせ、さらにサラダ油を入れて混ぜ合わせる。
	④ ③にふるったAを入れ、ゴムベラでさっくり混ぜ合わせる。
加 熱	⑤ カップに④を25g流し、①のさつまいもを散らし、ホテルパンに並べ、予熱したスチコンで加熱する。 使用ホテルパン      穴あき      調理設定      スチーム      ・      スチーム1      ・      15~18分      ・      風量4
	⑥ 加熱後、焼き網にのせ粗熱を取る。

調理のポイント

- ・ アルミカップは、8号カップを使用。
- ・ カップに流す生地量によって、加熱時間を調節する。