

Super Steam ホットケーキ

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：12枚分

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12枚分、1/1ホテルパンを使用しています。

材料(1枚分)

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
バター	適量
はちみつ	適量
栄養成分	エネルギー 112 kcal ・ たんぱく質 2.1 g ・ 脂質 4.0 g ・ 炭水化物 17.2 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 オイルスプレーをしたエッグホテルパンに②を25g流し、 オイルスプレーをしたホテルパンの面を内側にして蓋とし、予熱したスチコンで加熱する。
	使用ホテルパン エッグパン・アルミ 調理設定 熱風 ・ 170℃ ・ 8～10分 ・ 風量3
提 供	④ 加熱後、ホテルパンから外し、粗熱を取る。
	⑤ 器に盛付け、バターをのせてはちみつをかける。

調理のポイント

- ・ 手順③の際、蓋をしないとカップケーキのように膨らんでしまい、平らにならない。
 - ・ 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。
- ホテルパンに流し込む場合、オープンシートを敷き、熱風170℃・12～15分で加熱してもよい。

