

Super Steam フルーツクラフティ

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：18人分

写真

盛付写真



⑥加熱前 ホテルパン写真



⑥加熱後 ホテルパン写真



※写真は18人分、1/1ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

りんご (5mm厚いちょう切り)	15 g
バナナ (1cm厚輪切り)	15 g
みかん缶	15 g
卵	20 g
牛乳	15 g
砂糖	6 g
薄力粉	5 g

栄養成分 エネルギー 110 kcal ・ たんぱく質 3.7 g ・ 脂質 2.8 g ・ 炭水化物 17.9 g ・ 食塩 0.1 g

作業手順

下
処
理
・
下
準
備

- ① りんご、バナナをそれぞれカットする。
- ② 卵は溶いておく。
- ③ 薄力粉をふるう。
- ④ ボウルに②と砂糖を入れ、混ぜ合わせる。
- ⑤ ④に③を入れ、混ぜ合わせ、さらに牛乳を入れて混ぜ合わせる。

加
熱

- ⑥ オープンシートを敷いたホテルパンに①、みかん缶を並べ、⑤を流し、予熱したスチコンで加熱する。

使用ホテルパン アルミ 調理設定 熱風 ・ 160℃ ・ 15～20分 ・ 風量3

提
供

- ⑦ オープンシートを外し、好みの大きさにカットし器に盛付ける。

調理のポイント

- ・ ホテルパンに流す生地量によって、加熱時間を調節する。

