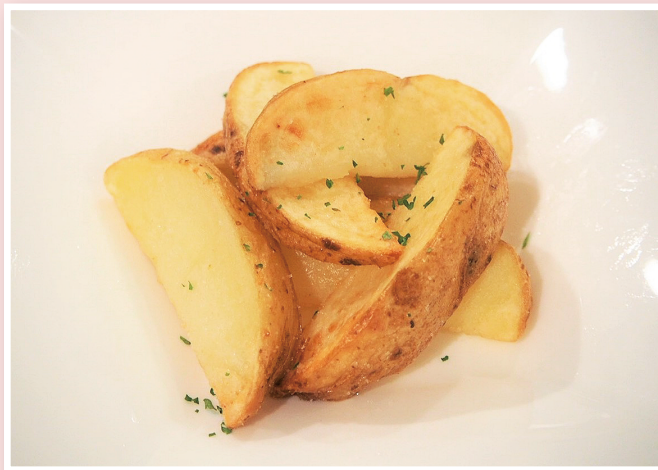


揚げる/
05

フライドポテト風

食数 1/1 ホテルパン 50g×14人分 2/3 ホテルパン 9人分

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
材料		
じゃが芋(皮付き串切り)	700g	466g
サラダ油	21g	14g
塩	3g	2g



使用ホテルパン 20mm
使用推奨備品 オープンシート

工程(使用機器)

調理手順

下処理

- ① じゃが芋を良く洗って、串切りにして水にさらします。
- ② ザルで水をよく切って、ボールに移して油を絡めます。

加熱調理
(スチームコンベクション)

- ③ オープンシートを敷いたホテルパンに②を並べ、加熱します。【2段階加熱】
ホット モード・調理温度220℃・調理温度7分・風量3
コンビ モード・調理温度220℃・調理温度6分・蒸気量100%・風量3
- ④ 加熱後、ボールに移し、塩を絡めます。

盛付・提供

- ⑤ 器に盛り付け、提供します。

※始めにホットモードで加熱を行うことで、水っぽくなるのを防ぎます。