

# 粉ふき芋

食数 1/1 ホテルパン 100g×20人分 2/3 ホテルパン 13人分

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
材料		
じゃが芋(一口大)	1500g	1000g
塩	12g	8g
こしょう	2g	1.3g



使用ホテルパン 穴あき

## 工程(使用機器)

加熱調理  
(スチームコンベクション)

## 調理手順

- ① じゃが芋をホテルパンに入れ、加熱します。  
スチーム モード・調理温度120℃・調理時間25分・風量3

盛付・提供

- ② ①のホテルパンをゆすり、粉をふかせ、塩こしょうをまんべんなく振り、器に盛り付け提供します。

※お好みでバターやパセリを振り混ぜても良いです。