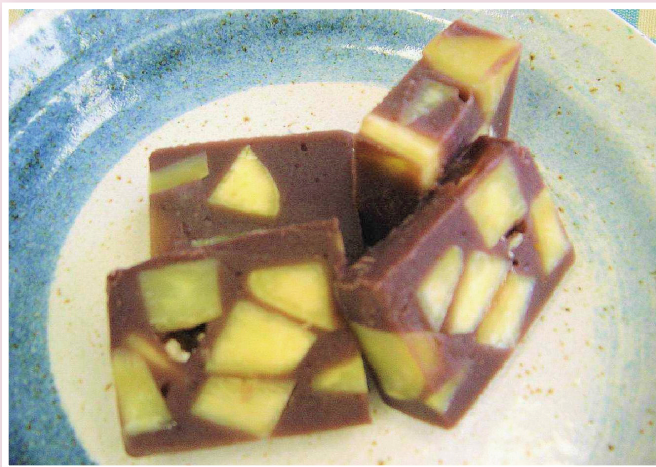


芋蒸しようかん

食数 60g×32人分

- 材料** (21cm×21cmの流し缶1台分)
- さつまいも(1.5cm角切り) …………… 600g
(しばらく水にさらしてから水気をきる)
- A** こしあん(市販品) …………… 1000g
↳ 薄力粉(ふるう) …………… 80g
- 片栗粉 …………… 20g
- B** 上白糖 …………… 60g
↳ 塩 …………… ひとつまみ
- お湯(60℃) …………… 170g



使用ホテルパン 穴あき・フタ有り
使用推奨備品 21cm×21cmの流し缶1台

工程(使用機器)

調理手順

下処理

- ① ポールに **A** を入れて手でもみこむように混ぜ、片栗粉、**B** の順に加えて混ぜ合わせます。
- ② ①にお湯を少しずつ加えてトロリとなるまで混ぜ、さつまいもを加えて混ぜ合わせます。

加熱調理
(スチームコンベクション)

- ③ ②を流し缶に入れて平らにならし、フタをして加熱します。(流し缶以外のものではオープンシートを敷く)。
スチーム モード・調理温度100℃・調理時間60分・風量3

盛付・提供

- ④ ③を冷まし、切り分けます。(こしあんの甘さにより、砂糖の量は好みで調整してください)。