

# かぼちゃで大学芋

食数 1/1 ホテルパン 60g×23人分 2/3 ホテルパン 15人分

		1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
材料	A		
	かぼちゃ(一口大)	1200g	800g
	上白糖	120g	80g
	サラダ油	120g	80g
B	黒砂糖(粉末)	70g	47g
	水あめ	40g	27g
	濃口しょうゆ	10g	6.6g
	水	20g	13g
黒ごま	適宜	適宜	



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)

加熱調理  
(スチームコンベクション)

盛付・提供

## 調理手順

- ① ボールに **A** を入れよく混ぜ合わせ、オープンシートを敷いたホテルパンに乗せ加熱します。  
コンビ モード・調理温度200℃・調理時間8分・蒸気量80%・風量3
- ② ①に混ぜ合わせた **B** を回しかけ、かぼちゃ全体に絡めたら、再度加熱します。  
ホット モード・調理温度210℃・調理時間6分・調理時間 風量3
- ③ 黒ごまをまぶし、器に盛り付け提供します。