Super Steam 里いもの煮っころがし

調理システム： クックサーブ　　1/1ホテルパン： 40人分

写真

盛付写真	④加熱前　ホテルパン写真	④加熱後　ホテルパン写真

※写真は20人分、1/2ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

	里いも（20gカット）	60 g
A	濃口醤油	7 g
	砂糖	4.5 g
B	だし汁	12 g
	みりん	4 g

栄養成分	エネルギー	67 kcal	たんぱく質	1.5 g	脂質	0.1 g	炭水化物	14.8 g	食塩	1.0 g

作業手順

下処理	① 里いもをカットする。
下処理加熱	② 鍋に①、合わせたAを入れて強火で炒りつけ、汁気がなくなるまで煮詰める。 ③ 鍋でBを混ぜ合わせて、沸騰させる。
加熱	④ ホテルパンに②、③を流し、予熱したスチコンで加熱する。 ※5分ごとに取り出してよくかき混ぜる事。 使用ホテルパン：65mm　調理設定：コンビ 100% ・ 180℃ ・ 15～20分 ・ 風量4
提供	⑤ 加熱後、器に盛付ける。

調理のポイント

- 冷凍里いもの場合、必ず解凍したものを使用する。
- 手順②は焦げ付きに注意する。
- 手順④は必ず途中でかき混ぜる事。好みの照り、残った汁気の具合で時間を調整する。