

調理システム： クックサーブ

1/1ホテルパン： 4台分 （流し型）

写真

盛付写真



③加熱前 ホテルパン写真



④加熱後 ホテルパン写真



※写真は2台分、1/2ホテルパンを使用しています。

材料(1台分)

A	薄力粉	40 g	B	粉寒天	0.5 g					
	片栗粉	20 g		水	50 g					
	塩	適量		砂糖	40 g					
水			100 g							
こしあん			400 g							
栗甘露煮の汁			60 g							
栗甘露煮			8 個							
栄養成分	エネルギー	1177 kcal	たんぱく質	43.9 g	脂質	3.4 g	炭水化物	240.2 g	食塩	1.0 g

作業手順

[illegible]

調理のポイント

- ・ 型は11.5cm×14cmを使用。
- ・ 手順①の際、ダムにならないように注意する。
- ・ 流し型や耐熱容器の大きさや材質によって、加熱時間を調節する。
- ・ 手順④、⑤の際、結露除けとしてホテルパンを上棚に入れるとよい。