

Super Steam 鬼まんじゅう

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：16個分

写真

盛付写真



⑤加熱前 ホテルパン写真



⑤加熱後 ホテルパン写真



※写真は8個分、1/2ホテルパンを使用しています。

材料(1個分)

さつまいも（1cm角切り）	30 g
砂糖	8 g
薄力粉	18 g
水	5 g
ベーキングパウダー	0.7 g

栄養成分 エネルギー 137 kcal ・ たんぱく質 1.8 g ・ 脂質 0.4 g ・ 炭水化物 31.2 g ・ 食塩 0.1 g

作業手順

下 処 理	① さつまいもはカットし、水にさらして水気を切る。
	② ボウルにさつまいもと砂糖を入れて混ぜ合わせ、10分おく。
	③ ②に薄力粉とベーキングパウダーを混ぜ合わせる。
	④ ③に水を混ぜ合わせ、1個60gに成形する。
加 熱	⑤ オープンシートを敷いたホテルパンに④を並べ、予熱したスチコンで加熱する。
	使用ホテルパン 穴あき 調理設定 スチーム ・ スチーム1 ・ 15分 ・ 風量4
提 供	⑥ 器に盛付ける。

調理のポイント

- ・ 手順④の際、ディッシャーですくって成形してもよい。
- ・ 成形する大きさに応じて加熱時間を調節する。
- ・ さつまいもの品種によって、砂糖の量を調節する。

