

調理システム： クックサーブ

1/1ホテルパン： 12個分

写真

盛付写真



⑥加熱前 ホテルパン写真



⑦加熱後 ホテルパン写真



※写真は6個分、1/2ホテルパンを使用しています。

材料(1個分)

冷凍里いも 40 g

A	白玉粉	4 g
	米粉	4 g
	水	8 g

こしあん 30 g

片栗粉	適量
オイルスプレー	適量

栄養成分	エネルギー 120 kcal	・ たんぱく質 4.3 g	・ 脂質 1.1 g	・ 炭水化物 22.5 g	・ 食塩 0.0 g
------	----------------	---------------	------------	---------------	------------

作業手順

下処理	① ボウルにAを入れ、水を少量ずつ分けて入れ、混ぜ合わせる。						
下処理加熱	② ホテルパンに冷凍里いもを入れ、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2	・ 15分
成形	③ ②を擦りつぶす。						
	④ ③に①を入れて混ぜ合わせ、1個40gずつに分け片栗粉をまぶして丸く伸ばす。						
加熱	⑤ こしあんを1個30gに丸め、④で包み、成形する。						
	⑥ オイルスプレーをしたホテルパンに⑤を並べ、さらに上からオイルスプレーをし、予熱したスチコンで加熱する。						
提供	使用ホテルパン	アルミ	調理設定	熱風	・	180℃	・ 7分
	⑦ ⑥を取り出し、裏返して再度加熱する。						
	使用ホテルパン	アルミ	調理設定	熱風	・	180℃	・ 7分
	⑧ 加熱後、粗熱を取り、器に盛付ける。						

調理のポイント

- 手順③の際、里いもの粘り気が出ない程度に擦りつぶす。
- 手順⑦の際、側面が乾いている場合は、オイルスプレーをするとよい。