

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    ・    風量4
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。
	⑤ こしあんを1個30gに丸め、④で包み、成形する。
加 熱	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。
	使用ホテルパン    アルミ    調理設定    熱風    ・    180℃    ・    7分    ・    風量4
	⑦ ⑥を取り出し、裏返して再度加熱する。
提 供	使用ホテルパン    アルミ    調理設定    熱風    ・    180℃    ・    7分    ・    風量4
	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。