

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：50人分

写真

盛付写真



③加熱前 ホテルパン写真



③加熱後 ホテルパン写真



※写真は25人分、1/2ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

A	りんご（皮むき・5mm厚いちょう切り）	15 g								
	さつまいも（5mm厚いちょう切り）	20 g								
	レーズン	2.5 g								
	バター（1cm角切り）	1 g								
B	水	30 g								
	はちみつ	3 g								
	砂糖	3 g								
栄養成分	エネルギー	70 kcal	たんぱく質	0.3 g	脂質	0.9 g	炭水化物	15.9 g	食塩	0.0 g

作業手順

下処理	① りんご、さつまいも、バターをそれぞれカットする。
下処理	② 鍋でBを混ぜ合わせて沸騰させ、味を調える。
加熱	③ ホテルパンにAを入れ、上からキッチンペーパーをかけ、②を流し、さらにホテルパンで蓋をし、予熱したスチコンで加熱する。 使用ホテルパン 65・25mm 調理設定 コンビ 100% ・ 120℃ ・ 20分 ・ 風量4
	④ 加熱後、10分蒸らす。
急速冷却	⑤ プラストチャーで冷却する。 使用ホテルパン 65mm 使用機器 プラストチャー 設定 10℃以下 ・ 60分以内
提供	⑥ 器に盛付ける。

調理のポイント

- ・ さつまいもの厚さに応じて、手順③の加熱温度、時間を調節する。
- ・ 手順⑤の際、冷却しすぎると、バターが固まってしまう為、注意する。