

電気芋焼器 据置タイプ (MEIO-2/MEIO-3)

焼き芋

設定温度：200℃

加熱時間：60～90分

写真

盛付写真



②加熱前写真



②加熱後写真



※写真はさつまいも（Lサイズ 1本210～300g）を使用しています。

材料（1回分）

さつまいも（Mサイズ 1本130～210g）	30～40 本
（Lサイズ 1本210～300g）	15～20 本

作業手順

- ① さつまいもの両端をカットする。
- ② トレイの上に①を並べ、予熱したオープンで加熱する。
- ③ 加熱後、保温BOXに並べる。

調理のポイント

- ・ さつまいもの内部の水分が膨張し、破裂する事がある為、水分の抜け道としてさつまいもの両端をカットする。
- ・ さつまいもの大きさ、好みの仕上がりに応じて、加熱温度、時間を調節する。
- ・ 保温は5時間以内が目安で、それ以上保温すると、水分が抜けてパサついた食感となり美味しさを損なう。

