

# 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



③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、予熱したオーブンで加熱する。
- 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。