

# 焼き芋

食数 1/1 ホテルパン 1本×6人分

2/3 ホテルパン 4人分

材料 さつまい芋 (300g) ..... 6本 4本

1/1 ホテルパン 2/3 ホテルパン



使用ホテルパン 20mm

使用推奨備品 焼き網 (またはオープンシート)

## 工程 (使用機器)

## 調理手順

下処理

① ホテルパンに焼き網を乗せておきます。(焼き網がない場合はホテルパンにオープンシートを敷く)

加熱調理  
(スチームコンベクション)

② ①に洗ったさつまい芋を乗せ、加熱します。

**ホット** モード・調理温度170℃・調理温度50～80分・芯温センサ95℃・風量1

③ 中心温度が95℃以上に上がっていることを確認します。

盛付・提供

④ 熱いうちに提供します。

※太さによって加熱時間が変わります。太さ5～6cm程で加熱に55分かかりました。※庫内芯温センサがついているスチコンは、挿しながらの調理していただくと、終了目安が分かり易いです。  
※焼き芋の場合、蒸気を加えずにじっくり加熱していただくと甘く仕上がります。※さつまい芋の種類によって質感が変わります。(紅あずま、金時等→ほっくり。紅はるか、安納芋等→ねっとり甘み強い)  
※焼き芋の場合は皮は剥かずに、皮付きのまま加熱してください。皮をむくと乾いてしまいます。