焼く 33

ドライフルーツ

食数 1/1 ホテルパン 50人分　2/3 ホテルパン 33人分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
ミニトマト(半分)	720g	480g
パイナップル缶(一口大)	600g	400g
キウイ(3mm薄切り)	220g	147g

使用ホテルパン 20mm
使用推奨備品 オーブンシート

工程(使用機器)	調理手順
下処理	① お好きなフルーツをカットしておきます。
加熱調理 (スチームコンベクション)	② オーブンシートを敷いたホテルパンに並べて加熱します。 ホット モード・調理温度100℃・調理時間キウイ:90分、トマト、パイン:120分・ダンパー開・風量3
盛付・提供	③ 加熱後、粗熱を取って提供します。

※トマトはアルミのノンスティック加工されたホテルパンに直接置いた方が、早く乾燥します。(切り口を上に並べる) ※ダンパーを開けて加熱します。
※食材に含まれる水分により、加熱時間の増減が必要です。様子をみつつ加減して下さい。※しっかり乾燥させる場合は、途中で裏返して下さい。※分量は、各種ホテルパン1枚分に乗る量です。