

↑
10
↑

揚げる!

ローストパン粉

食数 お好みの量

1/1 ホテルパン 2/3 ホテルパン

材料 ドライパン粉 300g 200g



使用ホテルパン 65mm

工程 (使用機器)

調理手順

下処理

① ホテルパンにドライパン粉を入れて、平らにならします。

加熱調理
(スチームコンベクション)

② ①を加熱し、取り出して混ぜるを繰り返します。

ホット モード・調理温度180℃・調理時間5分・風量1

ホット モード・調理温度180℃・調理時間3分・風量1

ホット モード・調理温度180℃・調理時間3分・風量1

ホット モード・調理温度180℃・調理時間3分・風量1

③ 色が均一になったら出来上がりです。