

# ジャーマンポテト

食数 1/1 ホテルパン 100g×24人分 2/3 ホテルパン 16人分

材料		1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
A	じゃがいも(7mm銀杏切り) ……	1600g	1066g
	玉ねぎ(7mmスライス) ……	280g	186g
	ブロックベーコン(拍子切り) ……	460g	306g
	にんにく(みじん切り) ……	16g	11g
B	塩 ……	6g	4g
	ブラックペッパー(粗挽き) ……	4g	2.7g
	有塩バター(溶かす) ……	100g	67g



使用ホテルパン 65mm

## 工程(使用機器)

## 調理手順

下処理

① **A**と**B**をホテルパンに入れて混ぜます。

加熱調理  
(スチームコンベクション)

② ①を加熱します。

**コンビ** モード・調理温度200℃・調理時間14分・蒸気量100%・風量3

③ 丁寧に混ぜます。

盛付・提供

④ 器に盛り付け、提供します。