

かぼちゃで大学芋

食数

1/1 ホテルパン 60g×23人分

2/3 ホテルパン 15人分

材料		1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
A	かぼちゃ(一口大)	1200g	800g
	上白糖	120g	80g
	サラダ油	120g	80g
B	黒砂糖(粉末)	70g	47g
	水あめ	40g	27g
	濃口しょうゆ	10g	6.6g
	水	20g	13g
	黒ごま	適宜	適宜



使用ホテルパン 20mm

使用推奨備品 オープンシート

工程(使用機器)

調理手順

加熱調理
(スチームコンベクション)

① ボールにAを入れよく混ぜ合わせ、オープンシートを敷いたホテルパンに乗せ加熱します。

コンビ モード・調理温度200℃・調理時間8分・蒸気量80%・風量3

② ①に混ぜ合わせたBを回しかけ、かぼちゃ全体に絡めたら、再度加熱します。

ホット モード・調理温度210℃・調理時間6分・風量3

盛付・提供

③ 黒ごまをまぶし、器に盛り付け提供します。