



根菜チップス

食数 1/1 ホテルパン 30g×15人分 2/3 ホテルパン 10人分

材料	A	じゃが芋(薄切り).....	300g	200g
		れんこん(薄切り).....	150g	100g
		塩.....	適量	適量
B	さつまいも(薄切り).....	300g	200g	
	人参(薄切り).....	100g	66g	
		砂糖.....	適量	適量



使用ホテルパン 穴あき・オープンシート

工程(使用機器)	調理手順
下処理	① 野菜はスライサーで薄切りにし、しばらく水につけ、水気をよく拭き取ります。 Aは塩をふり、Bには砂糖をまぶします。(又は調味料なしでもよいです)
加熱調理 (スチームコンベクション)	② ホテルパンに野菜を並べ、オイルスプレーして加熱します。 ホット モード・ダンパー開・調理温度100℃・調理時間60分・風量1 ← Concierge 200 の場合 No.549 根菜チップス
盛付・提供	③ ②を盛り付けます。

※ダンパー機能のあるスチコンでは、ダンパーを開けます。