



粉ふき芋

食数 1/1 ホテルパン 60g×25人分 2/3 ホテルパン 16人分

材料

じゃが芋(一口大に切る) ……………	1.5kg	975g
塩 ……………	12g	8g
こしょう ……………	2g	1g

1/1 ホテルパン

2/3 ホテルパン



使用ホテルパン 穴あき

工程(使用機器)

加熱調理
(スチームコンベクション)

調理手順

① じゃが芋をホテルパンに入れ、加熱します。

スチーム モード・蒸気量パワー・調理温度120℃・調理時間25分 ← **Concierge 200** の場合 No.601 粉ふき芋

盛付・提供

② ①に塩、こしょうし、フタをしてホテルパンを上下左右にゆすります。

※好みでバターやパセリを加えて、ふり混ぜてもよいです。