



ジャーマンポテト

食数 1/1 ホテルパン 80g×16人分 2/3 ホテルパン 11人分

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
材料		
じゃが芋(7mm半月切り)	1000g	660g
玉ねぎ(7mm幅)	200g	130g
ベーコン(短冊切り)	160g	107g
B 塩	8g	5g
こしょう	2g	1.3g
バター(1cm)	60g	40g
パセリ(みじん切り)	適宜	適宜



使用ホテルパン 20mm 平型表面フッ素樹脂コーティング

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 ホテルパンにじゃが芋を並べ、オイルスプレーをして加熱します。
コンビ モード・蒸気量100%・調理温度200℃・調理時間10分 ← Concierge200 の場合 No.660 ジャーマンポテト
 - ② ①に塩こしょうをして、玉ねぎ、ベーコン、バターを散らして加熱します。
コンビ モード・蒸気量80%・調理温度210℃・調理時間10分 ← Concierge200 の場合 No.698 ジャーマンポテト(次工程)
 - ③ ②の加熱後、パセリを散らして全体を混ぜ合わせます。
- ④ 皿に盛り付け、提供します。

盛付・提供

①の下炒めのみスチコンで行い、②からの工程は回転釜で行っても良いです。