



フライドポテト

食数 **1/1 ホテルパン** 100g×20人分 **2/3 ホテルパン** 13人分

材料

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
冷凍フライドポテト	2kg	1.3kg
塩	適宜	適宜
オイルスプレー	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 オイルスプレーをまぶしたホテルパンに冷凍フライドポテトを入れ、オイルスプレーし、加熱します。

コンビ モード・蒸気量15%・調理温度220℃・調理時間10分

← **Concierge200** の場合 No.806 フライドポテト

盛付・提供

② 全体に塩をふり、器に盛りつけます。