



芋蒸しようかん

食数 1/1 ホテルパン 60g×32人分

1/1 ホテルパン

- 材料**
- さつまいも (1.5cm角切り) 60g
(しばらく水にさらしてから水気をきる)
 - A** こしあん (市販品) 1kg
 - ↳ 薄力粉 (ふるう) 80g
 - 片栗粉 20g
 - B** 砂糖 60g
 - ↳ 塩 ひとつまみ
 - お湯 (60℃) 170g



使用ホテルパン 穴あき・21cm×21cmの流し缶1台・フタ有り

工程 (使用機器)	調理手順
下処理	<ol style="list-style-type: none">① ボールにAを入れて手でみこむように混ぜ、片栗粉、Bの順に加えて混ぜ合わせます。② ①にお湯を少しずつ加えてトロリとなるまで混ぜ、さつまいもを加えて混ぜ合わせます。
加熱調理 (スチームコンベクション)	<ol style="list-style-type: none">③ ②を流し缶に入れて平らにならし、フタをして加熱します。(流し缶以外のものではオープンシートを敷く) <p>スチーム モード・蒸気量パワー・調理温度100℃・調理時間60分</p> <p>← Concierge200 の場合 No.875 芋蒸しようかん</p>
盛付・提供	<ol style="list-style-type: none">④ ③を冷まし、切り分けます。(こしあんの甘さにより、砂糖の量は好みで調整してください)