



大学いも

食数 1/1 ホテルパン 60g×26人分 2/3 ホテルパン 16人分

材料	A	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
さつまいも	1.6kg	1kg
(乱切りにし、水にさらす)			
三温糖	130g	85g
サラダ油	60g	40g
黒みつ(市販品)	100g	65g
黒ゴマ	適宜	適宜



使用ホテルパン 20mm 平型・オープンシート

工程(使用機器)

調理手順

加熱調理
(スチームコンベクション)

① オープンシートを敷いたホテルパンにAを入れて混ぜ合わせ、加熱します。

コンビ モード・蒸気量50%・調理温度200℃・調理時間10分

← **Concierge 200** の場合 No.889 大学いも(揚げる)

② ①に黒ミツを回しかけ、さつまいもにからめるように混ぜ合わせ、さらに加熱します。

ホット モード・調理温度220℃・調理時間5分

← **Concierge 200** の場合 No.896 大学いも(タレ焼き)

盛付・提供

③ 器に盛り、黒ゴマをふります。

※①のサラダ油をオイルスプレーに変えて、さつまいもにかけてもよいです。