

トマトジャム



★アレルギー表示

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ
さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	松茸
もも	山芋	りんご	ゼラチン	ごま	カシューナッツ	

1人分

エネルギー		kcal	たんぱく質		g
脂質		g	炭水化物		g
食塩相当量		g	原価		円

～材料～(10人分)

・湯剥きトマト 1kg

・砂糖 400g

・ペクチン 20g

設定	モード	水蒸気量	時間(分)	温度
1	コンビモード	0%	60分	160℃

作り方

- 1 湯剥きのトマトを1cm角にカットする
- 2 ホテルパンに1と砂糖、ペクチンを入れ軽く混ぜ合わせる
- 3 スチコンを【設定1】で予熱し、2を入れ加熱を行う
- 4 ブザーが鳴り、加熱が終われば冷ましてとろみがつけば完成！

ホシザキ東海株式会社 コンサル室

*ポイント

コンビモード0%で水分を飛ばしながら加熱するとオススメです！
このジャムは糖度50～52度ほどあります♪

