

焼き芋



★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～ 芋5本分

・サツマイモ	5本	・
・		・
・		・
・		・
・		・
・		・
・		・
・		・

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	100%	40分	250℃

作り方

- 1 サツマイモをよく洗い、水気を取ってアルミホイルで包む
- 2 浅いホテルパンに乗せ、スチコン【設定1】で加熱する

ホシザキ東海株式会社 コンサル室

☆一言コメント

コンビ100%を使用する事で、しっとりした仕上がりになります。