



## ● 材料 (35人分)

冷凍さといも		2.5kg
a	砂糖	180g
	みりん	300ml
	醤油	250ml
だし汁		1000ml

### ✔ まず始めに

食材を投入する際には、スチームコンベクションオーブンが**指定の調理モード・調理温度**で立ち上がっていることを**必ず確認**してください。

調理モード	コンビ  スチーム量 <b>100%</b>	調理温度	120℃
調理時間	20分	オプション機能	—
使用備品	65mmホテルパン、ホテルパン専用蓋、キッチンペーパー		

## POINT

調理終了後に一度冷却し、再加熱を行うとより中まで味が染み込みます。

## ● 下準備

- 1 ボールにaとだし汁を合わせて調味液を作ります。
- 2 ホテルパンに冷凍さといもと ① の調味液を入れて [写真1](#)、キッチンペーパーを落とし蓋代わりにし [写真2](#) ホテルパン専用蓋をします。

## ● 調理

- 1 スチームコンベクションオーブンにホテルパンを投入し、**コンビモード (100%) 120℃で 20分**調理します。
- 2 調理が終わったらホテルパンを取り出します。 [写真3](#)

