

材料

	ホテルパン1枚分 (50人分)	1人分 (乳和食)	1人分 (普通食)
じゃがいも	2500g	50g	50g
牛乳	800ml	16ml	—
片栗粉	30g	0.6g	0.6g
塩	3g	0.06g	0.12g

栄養成分

		エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	カリウム (mg)	カルシウム (mg)	コレステロール (mg)	食塩相当量 (g)
乳和食	1枚分	2689	63.6	33.8	9254	960	99	3.9
	1人分	54	1.3	0.7	185	19	2	0.1
普通食 (1人分)		43	0.7	0	160	1	0	0.1

レシピのポイント

- この作り方を基本にして、ポテトサラダ・コロケ・グラタンなどいろいろなポテト料理へ展開・応用できる。

作り方【ホテルパン 1/1サイズ 65mm / 50人分(1人分:70g)】

材料準備



じゃがいもは皮をむき、8等分に切り、水につけてからザルにあげて水気を切っておく。

調理方法



①スチコン(スチームモード100℃)で、じゃがいもを10分加熱する。



②65mmホテルパンに、①と牛乳・塩を入れてよく混ぜる。



③上から茶こしで片栗粉をふりかけ全体によく混ぜる。クックパーEG®スチコン用で落とし蓋をする。



④網をのせ、スチコン(コンビモード 130℃-15分、蒸気量100%)で加熱する。

※網をのせるのは、クックパーEG®スチコン用がスチコンの風に飛ばされないようにするため。



盛り付け

全体をよく混ぜ合わせて、器に盛り付ける。

