

いもランドの調理について

- ①約40～50分程度、焼き石を空炊きしてください。
※初めてご使用になられる場合は、決して焼成室ドアを開けないで下さい。
石の中に多少水分が含まれていることがあり、膨張して割れた時、跳ねる可能性があります。
- ②芋を焼成室の焼き石の上に一列に並べて下さい。このタイプのいもランドは一度に5kg～8kg入りますが、さつまいもの大きさにより重さは変わります。
- ③さつまいもの場合は、焼き始めてから25～30分で一度裏返しにして下さい。約40～50分ぐらいで焼きあがります。
※但し、さつまいもの大きさによって多少焼き上がり時間に差があります。
- ④とうもろこしの場合は、皮の付いたまま焼き石の上に並べ、焼き始めてから約30分程で焼きあがります。
 - ・皮を剥がさずに焼くことにより風味と甘みを逃がすことなく、蒸し焼きにする事が出来ます。
 - ・また、焼き上がったとうもろこしの皮を剥ぎ、醤油をハケ等で塗り網焼き機で仕上げ焼きをすることで更に美味しくなります。
- ⑤一度焼き石の温度を上げると、バーナーの内側または外側のいずれかを消しても十分に焼けます。外気温と販売する量により火力を調節して下さい。また、気温が低いとき、太いさつまいもなどは火力を全開にしても焼き上がりが遅い場合があります。
その時はアルミホイルを焼物の上に被せて下さい。
アルミホイルの下の焼物に熱が伝わりやすくなり、焼き上がりが早くなります。
- ⑥焼きあがったら上の保温室に移して下さい。保温室に長く入れて置くと味が落ちますのでなるべく早く販売するように心がけて下さい。

メーカーサイトより参照

