

## 『いもランドの調理について』

約 40～50 分程度、焼き石を空炊きしてください。

いもを焼成室の焼き石の上に一列に並べてください。

※ 目安は一度に 5 kg～8 kg ぐらい入ります。

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ください。約 40～50 分ぐらいで焼きあがります。（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。）

ジャガイモの場合は、焼き始めてから 30～40 分で一度裏返しにしてください。約 50 分ぐらいで焼きあがります。（ジャガイモの大きさによって多少焼き上がり時間に差があります。）

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 15 分位で裏返しにしてください。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、とうもろこし焼器で仕上げ焼きをすることでさらにおいしくなります。

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ください。また、気温が低いとき、太いサツマイモ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。

※アルミホイルでサツマイモを完全に包むとあまり効果がありません。

焼きあがったら上の保温室に移してください。保温室は長く入れておくと目方が減り、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ください。（食材の性質により保温時間は変わります。）