

卵類

蒸し物
(冷)

冷製茶碗蒸し

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<1バッチ 6人分>

卵	150 g
【調味液】	
水	450 g
コンソメ	5 g
塩	少々

コーン(冷凍)	60 g
ポイル海老	6 尾
むき枝豆(冷凍)	30 g

【コンソメジュレ】	
水	400 g
コンソメ	4 g
板ゼラチン	12 g

●作り方

1. 板ゼラチンを水(分量外)でふやかしておく
2. ポイル海老はカットし、コーンと枝豆は茹でておく
3. ボールに卵を割り入れ、よく攪拌する
4. 鍋に【調味液】の材料を入れて沸騰させ、冷却する
5. 3に4を入れよく攪拌し、漉す
6. 容器にコーンを入れて、5の卵液を流す
7. 1/2穴あきホテルパンに6をセットし、蓋をする
8. 予熱されたスチームコンベクションオープンで加熱する(モード①)
9. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
10. 鍋に【コンソメジュレ】の材料を入れて沸騰させ、1のゼラチンを加え、よく攪拌して煮溶かす
11. 9に2の海老と枝豆をのせ、10をかけ、冷却する
12. 冷却後、中心温度を計測し、提供する

加熱前

加熱後



●機器設定

モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
① スチーマー	85℃	20分	—	3	1/2穴あきホテルパン

●ポイント

調味液は必ず冷ましてから卵と混ぜましょう。
スチームコンベクションオープンで温度と時間の管理をすることで「す」が入らずなめらかに仕上がります。