

野菜

蒸し物

蒸し茄子の中華風あえ物

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<1バッチ 20人分>

茄子	15 本
【タレ】	
醤油	80 g
酢	60 g
ごま油	30 g
砂糖	10 g
生姜	15 g
豆板醤	60 g
輪切り唐辛子	適量
長ネギ	100 g

●作り方

1. 茄子を洗い、下手をとりピーラーで部分的に皮をむく
2. ボールに【タレ】をあわせておく
3. 穴あきホテルパンに茄子をセットする
4. 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)
5. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
6. 茄子を縦6等分でカットする (竹串など使い手で割くと味が染み込みやすい)
7. 茄子が熱いうちに2の【タレ】にあわせておく
8. 器に盛り付け提供する

加熱前



加熱後



写真は1/3量です

●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	98℃	7分	—	強	1/1穴あきホテルパン

●ポイント

茄子が熱いうちにタレに漬け込みます
お好みで薬味などをトッピングして下さい