

主食

焼き物

海老トースト



●材料<1バッチ 36個分>

| | |
|--------------|------|
| 食パン(サンドイッチ用) | 6枚 |
| 【海老タネ】 | 250g |
| むき海老 | 250g |
| 玉葱 | 100g |
| 香菜(または大葉や青葱) | 少量 |
| ナンプラー | 15cc |
| 片栗粉 | 5g |
| 卵白 | 1ヶ分 |
| 塩 | 適量 |
| 胡椒 | 適量 |

オイルスプレー
なければごま油又はサラダ油

スイートチリソース

●作り方

1. むきえびの背ワタを取り、水分を拭き取る
2. 包丁でたたく
3. ボールに【海老タネ】の材料を全て入れ、粘りがでるまで良く混ぜる
4. サンドイッチ用パンを6等分にカットする
5. カットした食パンの上に、3の【海老タネ】を平らにぬる
6. 焼き皿にオイルスプレーをかけ、5を並べる
7. (あれば)上からもオイルスプレーをかける
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. 器に盛り付け提供する

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 | オープン | 180℃ | 10~15分 | | 2 | 1/1 焼き皿 |
| ② | | | | | | |

●ポイント

海老は食感が残る程度にたたいて下さい
(途中で一部をとっておくと良いでしょう)
低くめの温度でゆっくり焼く事がポイントです。お好みの焼き色に時間を調整して下さい