

お菓子 真空調理

粒あん

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<1パック分>

小豆	300 g
上白糖	350 g
塩	4 g
水 ※小豆重量の5倍	45 g

【真空袋サイズ: 30cm × 40cm】

●作り方

1. 小豆を洗い、水気をきっておく
2. ホテルパンに1をセットし、5倍量の水を加え蓋をする
3. 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)
4. プラストチャーに3を入れて急速冷却する
5. 4をザルにあけ、小豆を取りだす
6. ボールに調味料と分量の水、⑤を加え、混ぜ合わせて真空包装袋に入れ、真空包装機で真空パックする
7. 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②)
8. 7を鍋にかけて加熱し、水分を飛ばす
9. プラストチャーに8を入れて急速冷却して完成

加熱前



加熱後



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	98℃	2時間	—	4	1/2 ホテルパン
②	スチーマー	94℃	2時間	—	4	穴あきホテルパン

●ポイント

真空調理にすることで付ききり作業を少なくし、又焦げ付きなく調理出来ます。
鍋に入れて加熱する際は、用途に応じて水分を調整します。