

# 中華風茶碗蒸し

スチーマーモード



## ●材料<小さ目カップ 10個分>

卵	100 g
【調味液】	
中華だし	50 g
塩	1 g
薄口醤油	60 g
みりん	60 g
水	400 g
はんぺん	35 g
はんぺん	20 g
人参	45 g

## 【蟹餡】

蟹缶	80 g
おろし生姜	2 g
鶏ガラだし	2 g
水	180 g
増粘剤(又は片栗粉)	1.2 g
万能ねぎ	5 g

## ●作り方

- ① 材料をカットする
- ② ボールに卵を割り入れ、よく攪拌する
- ③ 鍋に【調味液】の材料を入れて沸騰させ、冷却する
- ④ ②に③を入れよく攪拌し、漉す
- ⑤ 器に具材を入れて、④の卵液を流し、蓋をする
- ⑥ 穴あきホテルパンに⑤をセットする
- ⑦ 予熱されたスチームコンベクションオーブンで加熱する(モード1)
- ⑧ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑨ 蟹餡をつくり⑧にかける
- ⑩ 万能ねぎをちらして提供する



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 スチーマーモード	85℃	20分	-	弱	1/2穴あきホテルパン・蓋



調味液は必ず冷ましてから卵と混ぜましょう。冷製にしても美味しいです。  
冷製の蟹餡は増粘剤の量を減らしてとろみを調整します。