

茶碗蒸し

スチーマーモード



●材料<1パッチ 15人分>

卵 400 g

【調味液】

だし汁 1125 g

塩 10 g

薄口醤油 3 g

みりん 60 g

ポイル海老 15 尾

かまぼこ(3mm厚半月) 75 g

銀杏 45 個

干し椎茸(千切り) ※戻し 30 g

三つ葉(2~3cm幅) 15 g

●作り方

- ① 干し椎茸は水に戻しておく。海老は下茹でする。
- ② 材料をカットする
- 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 茶碗に具材を入れて、⑤の卵液を流し、蓋をする
- ⑦ 穴あきホテルパンに⑥をセットする
- ⑧ 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)
- ⑨ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑩ 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°C

20分

-

弱

1/1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。スチームコンベクションオーブ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。