

# 肉団子のもち米蒸し

スチーマーモード



## ●材料<1バッチ 28個分>

もち米	250 g
豚ひき肉	500 g
玉葱(みじん切り)	250 g
片栗粉	100 g
【調味料】	
醤油	20 g
酒	15 g
中華だし(顆粒)	10 g
生姜汁	20 g

## ●作り方

- ① 材料をカットする
- ② もち米は軽く洗い、一晩水に漬けて、水気を切る
- ③ ポールに豚ひき肉と調味料を入れ、粘りがでるまでよく混ぜる
- ④ ③に玉葱、片栗粉を加えて手早く全体を混ぜる
- ⑤ 1個25g程度に丸めて、形を整えながら全体に②のもち米をまんべんなくつける
- ⑥ 穴あきホテルパンにオープンシート(※穴あき)を敷き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 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 スチーマーモード	98℃	15分	-	強	1/1穴あきホテルパン



もち米のかわりにコーンや錦糸卵、千切りのシュウマイの皮などを使ってアレンジもできます。また、当日もち米を洗う場合は1時間以上浸漬させるようにしましょう。