

あさりの酒蒸し

スチーマーモード



●材料<1バッチ 10人分>

| | |
|----------|--------|
| あさり | 1000 g |
| 酒 | 40 g |
| あさつき(小口) | 40 g |

●作り方

- ① 材料をカットする
- ② あさは砂出しをしておく
- ③ ホテルパンに②をセットし酒をかける
- ④ ③を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)
- ⑤ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑥ 器に盛り付けあさつきを散らし提供する



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 | 130℃ | 3分 | - | 強 | 1/1ホテルパン |



あさは事前に海水と同じ濃度の食塩水につけて暗い所におき、砂を出させておきます。
身が硬くならないように高温短時間で調理します。