

えびしゅうまい

スチーマーモード



●材料<1バッチ 30個分>

| | |
|-----------|-------|
| えび | 350 g |
| 筍水煮 (みじん) | 150 g |
| 卵白 | 50 g |
| しゅうまいの皮 | 30 枚 |
| 【調味料】 | |
| 酒 | 25 g |
| サラダ油 | 30 g |
| ごま油 | 15 g |
| 生姜汁 | 10 g |
| 塩 | 7 g |
| 片栗粉 | 20 g |

<※えびの下処理>

塩小匙1/2 (分量外) を振り粘り気がでるまでしっかり揉む。

片栗粉と水を各大匙2くらい (共に分量外) を入れ

水がドロドロになるまで更にしっかりと揉み込む。

水がきれいになるまでよくすすぎ、ペーパータオルでえびの水気をしっかりと抜き取る。

●作り方

- ① 材料をカットする。えびを下処理する※
- ② えびを2等分し、片方はぶつ切りにする
- ③ もう一方はしっかりとみじん切りにする (たたく)
- ④ ボールにエビと調味料を入れてねばりが出るまで良く混ぜる
- ⑤ ④に卵白を少しずつ加えてさらに良く混ぜ筍を加え混ぜる
- ⑥ しゅうまいの皮に⑤を乗せて形を整える
- ⑦ 穴あきホテルパンにオーブンシート (穴あき) を敷き、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 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℃ | 10分 | — | 弱 | 1/1穴あきホテルパン |



風量が強いと皮が固くなることがあるので、風量を弱めで調理することで柔らかく仕上がります。しゅうまいを直接乗せると皮がくっつくのでオーブンシートをしいて調理してください。餡をつくる際はねばりが出るまでしっかりと混ぜて下さい