

鯛の桜蒸し

スチーマーモード



●材料<1パッチ 20個分>

鯛切り身 (30g)	15切れ
酒	少々
塩	少々
道明寺粉	400g
熱湯	550g
食紅	少々

【銀餡】

だし汁
みりん
酒
塩

桜の葉の塩漬け (塩抜きする)

●作り方

- ① 鯛切り身は塩ふり暫く置いた後酒で洗い、熱湯をかけておく
- ② 熱湯に食紅をとかし、淡いピンク色に着色する
- ③ 道明寺粉に②を入れて混ぜ合わせ、10分程置く
- ④ ③がふっくらともどったら、20等分にする
- ⑤ ラップで④をはさみ、楕円にのばす。
- ⑥ ①の鯛を⑤で包むように丸め、塩抜きした桜の葉をまく
- ⑦ 穴あきホテルパンにオープンシート (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、銀餡をかけて、桜の花の塩漬けを飾り提供する



加熱前

●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	-	強	1/1穴あきホテルパン



食紅で色を付ける際は、濃くなりすぎないように少量ずつ加減をしてください。