

# 鯛の桜蒸し

スチーマーモード



## ●材料< 1 バッチ 20 個分 >

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



Point

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。