

中華ちまき

スチーマーモード



●材料<1バッチ 16個分>

| | |
|---------------|-------|
| もち米 | 450 g |
| 角煮(1cm角) | 150 g |
| うずら | 10 個 |
| 干し椎茸(戻しスライス)★ | 50 g |
| 干しエビ(戻し)★ | 30 g |
| たけのこ(1cm角) | 100 g |

【具材用調味料】

| | |
|-------------|-------|
| 醤油 | 30 g |
| 砂糖 | 5 g |
| 紹興酒 | 20 g |
| オイスターソース | 30 g |
| 酒 | 20 g |
| ごま油 | 30 g |
| 水(★の戻し汁合せて) | 300 g |

※あれば角煮の煮汁

竹皮 (※水につけておく) 16 枚

●作り方

- ① もち米は洗って水気を切る
- ② 鍋にごま油を入れて材料を炒める
- ③ もち米につやが出てきたら【具材用調味料】を一気に加える
- ④ 汁けが少なくなるまで、焦がさないよう炒める
- ⑤ 鍋で炒めたもち米を竹の皮で包みたこ糸で結ぶ
- ⑥ 予熱されたスチームコンベクションオープンで加熱する(モード1)
- ⑦ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑧ 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℃ | 20分 | - | 強 | 1/1穴あきホテルパン |



Point

もち米を炒める時は、焦げ付かないように鍋底からよくかき混ぜます。