

鯛と桜の茶碗蒸し

スチーマーモード



●材料<1パッチ 15人分>

卵 400 g

【調味液】

だし汁 1125 g

塩 10 g

薄口醤油 3 g

みりん 60 g

鯛切り身※酒と塩をふる 15 切

餅 8等分 2 個

【銀餡】

出汁

塩

薄口しょうゆ

水溶き片栗粉

桜塩漬け(塩抜き)

●作り方

- ① 鯛切り身に酒を塩をふっておく
- ② 餅は薄くカットする
- ③ ボールに卵を割り入れ、よく攪拌する
- ④ 鍋に【調味液】の材料を入れて沸騰させ、冷却する
- ⑤ ③に④を入れよく攪拌し、漉す
- ⑥ 茶碗に①と②を入れて、⑤の卵液を流し、蓋をする
- ⑦ 穴あきホテルパンに⑥をセットし蓋をする
- 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 銀餡材料であんをつくり桜塩漬けをいれ⑨にかけて提供する



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

85℃

20分

-

弱

1/1穴あきホテルパン・蓋



Point

春の行事食にぴったりの茶碗蒸しです。低温スチームで失敗がありません。