

# 冷製茶碗蒸し

スチーマーモード



## ●材料< 1 バッチ 6人分 >

卵	150 g
【調味液】	
水	450 g
コンソメ	5 g
塩	少々
.....	
コーン (冷凍)	60 g
ポイル海老	6 尾
むき枝豆 (冷凍)	30 g
.....	
【コンソメジュレ】	
水	400 g
コンソメ	4 g
板ゼラチン	12 g
.....	
.....	
.....	

## ●作り方

- ① 板ゼラチンを水 (分量外) でふやかしておく
- ② ポイル海老はカットし、コーンと枝豆は茹でておく
- 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 容器にコーンを入れて、⑤の卵液を流す
- ⑦ 1/2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 鍋に【コンソメジュレ】の材料を入れて沸騰させ、①のゼラチンを加え、よく攪拌して煮溶かす
- ⑪ ⑨に②の海老と枝豆をのせ、⑩をかけ、冷却する
- ⑫ 冷却後、中心温度を計測し、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°C	20分	-	中	1/2穴あきホテルパン



調味液は必ず冷ましてから卵と混ぜましょう。スチームコンベクションオーブンで温度と時間の管理をすることで「す」が入らずなめらかに仕上がります。