

もやし胡麻和え

スチーマーモード



●材料<1バッチ 20人分>

もやし	1 5 0 0 g
コーン (缶)	1 5 0 g
カニかまぼこ	3 0 0 g

【ドレッシング】

マヨネーズ	2 7 0 g
醤油	3 0 g
白すり胡麻	5 0 g

●作り方

- ① もやしを良く洗浄し水にさらしておく
- ② カニかまぼこは半分にして細かくほぐす
- ③ 穴あきホテルパンにもやしとカニかまぼこをセットする
- ④ 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)
- ⑤ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑥ ⑤を冷却する
- ⑦ 【ドレッシング】の材料を合わせる
- ⑧ ボールに冷却した⑥とコーン缶、ドレッシングを入れて混ぜる
- ⑨ 器に盛り付け提供する

●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℃	7分	—	強	1/1穴あきホテルパン



調味料を和えてから時間がたつと水っぽくなるので提供の前に混ぜましょう。
マヨネーズの代わりに中華ドレッシングで和えても美味しいです。