

蒸し茄子の中華あえ

スチーマーモード



●材料<1バッチ 20人分>

| | |
|--------|------|
| 茄子 | 15本 |
| 【タレ】 | |
| 醤油 | 80g |
| 酢 | 60g |
| ごま油 | 30g |
| 砂糖 | 10g |
| 生姜 | 15g |
| 豆板醤 | 60g |
| 輪切り唐辛子 | 適量 |
| 長ネギ | 100g |

●作り方

- ① 茄子を洗い、ヘタをとりピーラーで部分的に皮をむく
- ② ボールに【タレ】をあわせておく
- ③ 穴あきホテルパンに茄子をセットする
- 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 茄子を縦6等分でカットする
(竹串など使い手で割くと味が染み込みやすい)
- ⑦ 茄子が熱いうちに②の【タレ】にあわせておく
- ⑧ 器に盛り付け提供する

写真は1/3量です



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℃ | 7分 | - | 強 | 1/1穴あきホテルパン |



茄子が熱いうちにタレに漬け込みます。
お好みで薬味などをトッピングして下さい。