

# 子どもの日 揚げない春巻き

オープンモード



## ●材料＜1パッチ 20個分＞

### 【春巻きの具】

|       |       |
|-------|-------|
| じゃがいも | 350 g |
| ツナ    | 60 g  |
| ピザチーズ | 100 g |
| カレー粉  | 4 g   |
| 塩胡椒   | 適量    |

|         |      |
|---------|------|
| 春巻き皮（小） | 20 枚 |
| 小麦粉・水   | 適量   |

|   |    |
|---|----|
| 油 | 適量 |
|---|----|

※鯉のぼりの目は

スライスチーズとのりです

## ●作り方

- ① じゃがいもは皮を剥いて茹でておく（又はスチーム）
- ② ①が熱いうちに潰す
- ③ ②にツナ・チーズ・カレー粉を入れ塩胡椒で味を調える
- ④ 春巻きの皮に③の具材を包む ※包み方下記参照
- ⑤ 焼き皿に④を並べる
- ⑥ 刷毛で表面にサラダ油をぬる（裏面も）
- ⑦ 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）
- ⑧ 器に盛り付け提供する



### ＜鯉のぼり＞

春巻きの皮に具材をのせて  
巻き、尾の部分をカットする



尾の部分をカットする  
為、やや左に具をのせる



尾の部分をカット（赤線）



### ＜兜＞

折り紙で兜を折る容量で折り  
袋の部分に具を入れて閉じる



折り目部分は、水で  
溶いた小麦粉でしっ  
かりとめる

具を入れてとじる  
矢印部分を折り込む

## ●機器設定

| モード       | 設定温度 | 目安時間   | 加湿 | 風量 | 使用備品    |
|-----------|------|--------|----|----|---------|
| 1 オープンモード | 180℃ | 15～20分 | －  | 弱  | 1/1焼き皿  |
| ※焼き色をみて調節 |      |        |    |    | オープンシート |



Point

春巻きに包む際は、水で溶いた小麦粉をつけながらしっかりと折り目をつけることで  
綺麗に成形ができます。最後に刷毛で油をぬる事で揚げた状態に近づける事ができます。  
兜の形のほうが焼き色が付きやすいので加熱時間は調整してください。