

サーモンの味噌マヨネーズ焼き

自動加湿オーブン



●材料<1パッチ 16人分>

サーモン (50g)	16 切
塩	適量
胡椒	適量

【味噌マヨネーズ】

味噌	56 g
マヨネーズ	160 g
卵黄	1 個分
ゆで卵	2 個分

●作り方

- ① 茹で卵をみじん切りにカットする
- ② 調味料を計量し、マヨネーズを味噌をボールに入れて混ぜ更に卵黄を加える
- ③ ②のボールに①の刻んだゆでたまごを加えて軽く混ぜる
- ④ サーモンに塩・胡椒をふり、オープンシートをひいた焼き皿に並べる
- ⑤ ④のサーモンの上に③のソースを均等に塗る
- ⑥ 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)
- ⑦ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑧ 器に盛り付け提供する



加熱前



加熱後

●機器設定

 モード 1 自動加湿オープン	 設定温度 220℃	 目安時間 5分	 加湿 90	 風量 強	使用備品 1/1焼き皿
---	--	--	--	---	----------------



味噌マヨネーズの卵は、少しずつ加えながら混ぜ、濃度を調整して下さい