

五平餅

自動加湿オープン



●材料<1バッチ 20個分>

ご飯	1000 g
----	--------

【たれ】

くるみ (すりつぶし)	15 g
ごま (すりつぶし)	10 g
みそ	25 g
醤油	8 g
砂糖	40 g
酒	15 g

●作り方

- ① ご飯を炊いておく
- ② 炊きあがったご飯を半分程度つぶす
- ③ ②を割り箸にくっつけながら小判形に整える
- ④ 焼き皿に③をセットする
- ⑤ 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)
- ⑥ ⑤を取り出したれをかける
- ⑦ 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2)
- ⑧ 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 自動加湿オープン	250℃	7分	10	強	1/1焼き皿
2 自動加湿オープン	250℃	4分	10	強	1/1焼き皿



ご飯のつぶし加減を調整することで餅に近いものにもなります。
たれには柚子やネギなどを加えてアレンジも可能納です。