

海老トースト

オープンモード



●材料<1パッチ 36個分>

食パン（サンドイッチ用）	6 枚
【海老タネ】	250 g
むき海老	250 g
玉葱	10 g
香菜（または大葉や青葱）	少量
ナンプラー	15 cc
片栗粉	5 g
卵白	1 ヶ分
塩	適量
胡椒	適量

オイルスプレー

なければごま油又はサラダ油

スイートチリソース

●作り方

- ① むきえびの背ワタを取り、水分を拭き取る
- ② 包丁でたたく
- ③ ボールに【海老タネ】の材料を全て入れ、粘りがでるまで良く混ぜる
- ④ サンドイッチ用パンを6等分にカットする
- ⑤ カットした食パンの上に、③の【海老タネ】を平らにぬる
- ⑥ 焼き皿にオイルスプレーをかけ、⑤を並べる
- ⑦（あれば）上からもオイルスプレーをかける
- ⑧ 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)
- ⑨ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑩ 器に盛り付け提供する



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 オープンモード	180℃	10～15分	—	弱	1/1焼き皿



海老は食感が残る程度にたたいて下さい。

低くめの温度でゆっくり焼く事がポイントです。お好みの焼き色に時間を調整して下さい。