

焼きなす

自動加湿オープン



●材料<2/3パッチ 10本>

茄子	10本
----	-----

●作り方

- ① 茄子をよく洗浄する
- ② 縦に切り込みを数本入れる
- ③ 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)
- ④ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑤ 氷水に浸けて、皮をむく
- ⑥ 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 自動加湿オープン

300℃

6分

10

強

2/3焼き皿



皮を残す場合はオイルスプレーをし、茄子の表面のツヤを出すことができます。