

焼きとうもろこし

スチーマーモード・オープンモード



●材料<2/3パッチ 4本>

とうもろこし 8本

醤油 適量

●作り方

- ① とうもろこしをよく洗浄する
- ② 穴あきホテルパンに①をセットする
- 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 焼き皿に下処理加熱したとうもろこしをセットし、刷毛で醤油を全体に塗る
- ⑥ 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2)
- ⑦ 3分で取出し、刷毛で醤油を全体に塗り再度加熱する(モード2)
- ⑧ ブザーがなったらとりだし、器に盛り付け提供する



加熱前



下処理加熱後



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 スチーマーモード	98℃	10分	—	強	2/3穴あきホテルパン
2 オープンモード	300℃	3分+3分	—	中	2/3焼き皿



とうもろこしの旨みが引き出せる一品。スチコンのオープンモードを使って香ばしく焼き上げます。焼き色を付ける前でも十分に加熱されている為、蒸しとうもろこしとしても召し上がられます。