

茄子田楽

自動加湿オープン



●材料<1/1パッチ 10本>

茄子	10本
サラダ油	50g

田楽味噌
ごま

●作り方

- ① 茄子をよく洗浄する
- ② 縦半分にカットし切り込みを入れる
- ③ ボール入れてサラダ油をまんべんなく絡める
- ④ 焼き皿に皮目を上にして並べる
- 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 ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑦ 田楽味噌をぬる
- ⑧ 器に盛り付け提供する



加熱前



加熱後

●機器設定

モード	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	280℃	6分	10	強	1/1焼き皿



Point

皮のてっぺんを少しカットすると、盛り付け時の座りが良くなります。