

ほっけの干物

自動加湿オープン



●材料<1 パッチ 7 枚分>

ほっけ 7 枚

●作り方

- ① ほっけは水分を拭き取る
- ② ①を焼皿に並べる
- ③ 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)
- ④ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑤ 器に盛り付け提供する



加熱前



加熱後

●機器設定



モード

1 自動加湿オープン



設定温度

250℃



目安時間

10分



加湿

30



風量

強

使用備品

1/1焼き皿



Point

加湿を入れて調理することで中はふっくらと焼き上がります。
焼く前に魚の水気を丁寧に拭き取りましょう。