

椎茸の肉詰め

自動加湿オープン



●材料<1バッチ 28人分>

椎茸	28個
合挽ミンチ	50g
筍	80g
長葱	50g
塩	3g
酒	15g
醤油	20g
油	適量

●作り方

- ① 材料をカットする
- ② ボールに合挽ミンチ、野菜、塩、酒、醤油を入れて混ぜ合わせよくこねる
- ③ 椎茸に②を詰め、表面に油を塗る
- ④ ③をオーブンシートをひいた焼き皿に並べる
- 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、中心温度を測定する
- ⑦ 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	220℃	8分	90	中	1/1焼き皿



加湿を入れて焼くことによりジューシーに仕上がります。
グリルパンを使用するとグリル感を出すことができます。