

鮭のパイ包み焼き

オープンモード



●材料< 4個分 >

パイシート	2枚
卵黄	適量
鮭 (30g)	4枚
塩	適量
胡椒	適量

●作り方

- ① パイ生地を決められた大きさに切り分ける
- ② ①の生地の表面にフォークで穴をあける
- ③ ②の生地に鮭をのせ塩、こしょうをし半分に折る
- ④ ③の生地の淵をフォークで押さえて閉じる
- ⑤ ④に卵黄を溶いた物を薄く塗る
- 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1)
- ⑦ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- 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 オープンモード	190℃	20分	—	弱	1/1焼き皿



冷凍のパイシートを使用する場合は予め解凍しておいて下さい。
焼きムラをふせぐため、低めの温度で風を弱くし焼成ます。