

茄子の豚バラ巻き

自動加湿オーブン



●材料<1バッチ 20個分>

茄子 拍子切り	20本
豚バラ肉	20枚
小麦粉	適量
塩胡椒	適量
照り焼きタレ	適量
(濃度のあるものが良い)	

●作り方

- ① 茄子を5cm程度の拍子切カットする
- ② 豚バラ肉に薄く粉をふり①の茄子を巻く
- ③ ②に塩胡椒で下味をつける
- ④ 焼き皿に③をセットする
- 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 ⑤に照り焼きのタレを絡めて器に盛り付ける



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 自動加湿オーブン	180℃	10~15分	90	3	1/1焼き皿



タレにつけてから焼いても味はつきますが、タレが絡んだ状態にはなりませんので濃度のあるタレを後から絡めるのがおすすめです。また加熱時間を長めにすることで茄子をトロりと仕上げます。