

# 香ばしきのこのオイル漬け

オープンモード



## ●材料<1バッチ 20人分>

しめじ	300 g
エリンギ	300 g
舞茸	150 g
マッシュルーム	150 g

### 【漬け込みオイル】

オリーブオイル	100 g
にんにく	2 片
唐辛子	2 本
塩	2 g

### 【仕上げ】

ブラックペッパー	
パセリみじん切り	

【真空袋サイズ：30cm×40cm】

## ●作り方

- ① きのこを一口大にカットする
- ② 焼き皿にきのこを並べる
- ③ 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)
- ④ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑤ ④の粗熱をとる
- ⑥ 真空袋に【漬け込みオイル】の材料を入れ  
⑤のきのこと共に真空パックする
- ⑦ 器に盛り付け提供する

※今回は真空パックをしています但普通に和えてもOKです



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	120℃	20分	—	弱	1 / 1 焼き皿



水分の多いきのこですが、スチコンの熱風を使い香ばしく仕上げます。部分的に焦げないように風量を弱めにし、じっくり焼成しました。じっくり焼成することで、きのこ特有の香り成分がより引き出され、深みのある香ばしさになります。