

粒あん

スチーマーモード



●材料<1パック分>

小豆	300 g
上白糖	350 g
塩	4 g
水 ※小豆重量の5倍	45 g

【真空袋サイズ：30cm×40cm】

●作り方

- ① 小豆を洗い、水気をきっておく
- ② ホテルパンに①をセットし、5倍量の水を加え蓋をする
- 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 ブラストチラーに③を入れて急速冷却する
- ⑤ ④をザルにあけ、小豆を取り出す
- ⑥ ボールに調味料と分量の水、⑤を加え、混ぜ合わせて真空包装袋に入れ、真空包装機で真空パックする
- ⑦ 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2)
- ⑧ ⑦を鍋にかけて加熱し、水分を飛ばす
- ⑨ ブラストチラーに⑧を入れて急速冷却して完成



加熱前



加熱後



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 スチーマーモード	98℃	2時間	—	4	1/2ホテルパン
2 スチーマーモード	94℃	2時間	—	4	1/2穴あきホテルパン



真空調理にすることで付ききり作業を少なくし、又焦げ付きなく調理出来ます。
鍋に入れて加熱する際は、用途に応じて水分を調整します。