

卵

蒸し物

中華風茶碗蒸し 蟹餡かけ

スチーマー

自動加湿オープン
オープン



●材料<1バッチ 10個分>※小さ目カップ

卵	100 g
【調味液】	
中華だし	50 g
塩	1 g
薄口醤油	60 g
みりん	60 g
水	400 g
	35 g
はんぺん	20 g
人参	45 g

【蟹餡】

蟹缶	80 g
おろし生姜	2 g
鶏ガラだし	2 g
水	180 g
増粘剤(又は片栗粉)	1.2 g
万能ねぎ	5 g

●作り方

1. 干し椎茸は水に戻しておく
2. 材料をカットする
3. ボールに卵を割り入れ、よく攪拌する
4. 鍋に【調味液】の材料を入れて沸騰させ、冷却する
5. 3に4を入れよく攪拌し、漉す
6. 茶碗に具材を入れて、5の卵液を流し、蓋をする
7. 穴あきホテルパンに6をセットする
8. 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)
9. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
10. 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 スチーマー	85℃	20分	—	強	1/1穴あきホテルパン

●ポイント

調味液は必ず冷ましてから卵と混ぜましょう。
冷製にしても美味しいです。冷製の蟹餡は増粘剤の量を減らしてとろみを調整します。