

卵類 蒸し物 (温)

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 | — | 4 | 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。