

卵類	蒸し物 (温)	<h1>茶碗蒸し</h1>	スチーマー 自動加湿オープン オープン
----	------------	---------------	---------------------------



●材料<1バッチ 15人分>

卵	400 g
【調味液】	
だし汁	1125 g
塩	10 g
薄口醤油	3 g
みりん	60 g
ボイル海老	15 尾
かまぼこ(3mm厚半月)	75 g
銀杏	45 個
干し椎茸(干切り)※戻し	30 g
三つ葉(2~3cm幅)	15 g

●作り方

1. 干し椎茸は水に戻しておく。海老は下茹でする。
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。  
スチームコンベクションオープンで温度と時間の管理をすることで「す」が入らずなめらかに仕上がります。