

魚介

蒸し物

あさりの酒蒸し

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<1バッチ 10人分>

あさり	1000 g
酒	40 g
あさつき(小口)	40 g

●作り方

1. 材料をカットする
2. あさりは砂出しをしておく
3. ホテルパンに2をセットし酒をかける
4. 3を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)
5. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
6. 器に盛り付けあさつきを散らし提供する

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	130℃	3分	—	強	1/1 ホテルパン
②						

●ポイント

あさりは事前に海水と同じ濃度の食塩水につけて暗い所におき、砂を出させておきます。
身が硬くならないように高温短時間で調理します。