

魚介類

蒸し物
(温)

えびしゅうまい

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<1バッチ 30個分>

えび	350 g
筍水煮(みじん)	150 g
卵白	50 g
しゅうまいの皮	30 枚
【調味料】	
酒	25 g
サラダ油	30 g
ごま油	15 g
生姜汁	10 g
塩	7 g
片栗粉	20 g

●作り方

1. 材料をカットする。えびを下処理する※
2. えびを2等分し、片方はぶつ切りにする
3. もう一方はしっかりとみじん切りにする(たたく)
4. ボールにエビと調味料を入れてねばりが出るまで良く混ぜる
5. 4に卵白を少しずつ加えてさらに良く混ぜ筍を加え混ぜる
6. しゅうまいの皮に5を乗せて形を整える
7. 穴あきホテルパンにオープンシート(※穴あき)を敷き、5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. 器に盛り付け提供する

<※えびの下処理>

塩小匙1/2(分量外)を振り粘り気が出るまでしっかり揉む。
片栗粉と水を各大匙2くらい(共に分量外)を入れ
水がドロドロになるまで更にしっかりと揉み込む。
水がきれいになるまでよくすすぎ、ペーパータオルで
えびの水気をしっかりと抜き取る。

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	98℃	10分	—	2	1/1穴あきホテルパン

●ポイント

風量が強いと皮が固くなることがあるので、風量を弱めで調理することで柔らかく仕上がります。
しゅうまいを直接乗せると皮がくっつくのでオープンシートをしいて調理してください。
餡をつくる際はねばりが出るまでしっかりと混ぜて下さい