

魚介類

蒸し物
(温)

鯛の桜蒸し

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<1バッチ 20個分>

鯛切り身(30g)	15切れ
酒	少々
塩	少々
道明寺粉	400g
熱湯	550g
食紅	少々

【銀餡】

だし汁	
みりん	
酒	
塩	
桜の葉の塩漬け(塩抜きする)	
桜の花の塩漬け(塩抜きする)	

●作り方

- 鯛切り身は塩ふり暫く置いた後酒で洗い、熱湯をかけておく
- 熱湯に食紅をとかし、淡いピンク色に着色する
- 道明寺粉に2を入れて混ぜ合わせ、10分程置く
- 3がふっくらともどたら、20等分にする
- ラップで4をはさみ、楕円にのぼす。
- 1の鯛を5で包むように丸め、塩抜きした桜の葉をまく
- 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
- 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)
- ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- 器に盛り、銀餡をかけて、桜の花の塩漬けを飾り提供する

加熱前



●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	-	4	1/1穴あきホテルパン

●ポイント

食紅で色を付ける際は、濃くなりすぎないように少量ずつ下限をしてください