

米類

蒸し物
(温)

中華ちまき



●材料<1バッチ 16個分>

もち米	450 g
角煮(1cm角)	150 g
うずら	10 個
干し椎茸(戻しスライス)★	50 g
干しエビ(戻し)★	30 g
たけのこ(1cm角)	100 g

【具材用調味料】

醤油	30 g
砂糖	5 g
紹興酒	20 g
オイスターソース	30 g
酒	20 g
ごま油	30 g
水(★の戻し汁合せて)	300 g
※あれば角煮の煮汁	
竹皮 (※水につけておく)	16 枚

●作り方

1. もち米は洗って水気を切る
2. 鍋にごま油を入れて材料を炒める
3. もち米につやが出てきたら【具材用調味料】を一気に加える
4. 汁けが少なくなるまで、焦がさないよう炒める
5. 鍋で炒めたもち米を竹の皮で包みたこ糸で結ぶ
6. 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)
7. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
8. 器に盛り付け提供する

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	98℃	20分	—	4	1/1穴ホテルパン
②						

●ポイント

もち米を炒める時は、焦げ付かないように鍋底からよくかき混ぜます