

肉

蒸し物

肉団子のもち米蒸し

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<1バッチ 28個分>

もち米	250 g
豚ひき肉	500 g
玉葱(みじん切り)	250 g
片栗粉	100 g
【調味料】	
醤油	20 g
酒	15 g
中華だし(顆粒)	10 g
生姜汁	20 g

●作り方

1. 材料をカットする
2. もち米は軽く洗い、一晩水に漬けて、水気を切る
3. ボールに豚ひき肉と調味料を入れ、粘りがでるまでよく混ぜる
4. 3に玉葱、片栗粉を加えて手早く全体を混ぜる
5. 1個25g程度に丸めて、形を整えながら全体に2のもち米をまんべんなくつける
6. 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
7. 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)
8. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
9. 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℃	15分	—	強	1/1穴あきホテルパン

●ポイント

もち米のかわりにコーンや錦糸卵、千切りのシューマイの皮などを使ってアレンジもできます
また、当日もち米を洗う場合は1時間以上浸漬させるようにしましょう