

魚介

炒め物

エビのチリソース

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<1バッチ 15人分>

ムキエビ(21-25サイズ)	1000 g
塩	1 g
重曹	2 g
化学調味料	1 g
酒	5 g
卵白	30 g
片栗粉	20 g
油	30 g
長葱(粗みじん)	150 g
エビチリソース	750 g

●作り方

1. 材料をカットする
2. ムキエビは水分を拭き取る
3. ボールに2を入れ、塩、重曹、化学調味料、酒を加えて揉み、卵白と片栗粉を加えてさらに揉む
4. 3に油を加え、軽く混ぜる
5. 穴あきホテルパンに4をセットする
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. ホテルパンにエビチリソースを入れ、長葱をまんべんなく入れ、6の加熱したエビをセットする
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②)
9. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
10. 全体を混ぜる
11. 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℃	8分	—	強	1/1穴あきホテルパン
②	自動加湿オープン	190℃	8分	50	強	1/1ホテルパン

●ポイント

エビは調味料と混ぜ合わせてから下処理加熱を行うことで柔らかく仕上がります。
ソースは具材の下にセットし焦げ付きを防ぎます。