

魚介

焼き物

サーモンの味噌マヨネーズ焼き

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<1 バッチ 16人分>

サーモン(50g)	16 切
塩	適量
胡椒	適量

【味噌マヨネーズ】

味噌	56 g
マヨネーズ	160 g
卵黄	1 個分
ゆで卵	2 個分

●作り方

1. 茹で卵をみじん切りにカットする。
2. 調味料を計量し、マヨネーズを味噌をボールに入れて混ぜ更に卵黄を加える
3. ②のボールに①の刻んだゆでたまごを加えて軽く混ぜる。
4. サーモンに塩・胡椒をふり、オープンシートをひいた焼き皿に並べる。
5. ④のサーモンの上に③のソースを均等に塗る。
6. 予熱されたスチームコンベクションオープンのステップモードで加熱する(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 自動加湿オープン	220℃	5分	90	強	1 / 1 焼き皿

●ポイント

味噌マヨネーズの卵は、少しずつ加えながら混ぜ、濃度を調整して下さい