

魚介

焼き物

赤魚の塩麴焼



●材料<1バッチ 10人分>

| | |
|----|------------|
| 赤魚 | 80g × 10 個 |
| 塩麴 | 80 g |

●作り方

1. 赤魚はカットし、水分を拭き取る
2. 真空袋に1と塩麴をまんべんなく入れ、真空パックする
3. 冷蔵庫に入れ、しばらく漬けこむ
4. 3を袋から取り出し、オープンシートをしいた焼皿に並べる
5. 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)
6. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
7. 器に盛り付け提供する

真空パック後



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 | 250℃ | 10分 | 90 | 中 | 1 / 1 焼皿 |

●ポイント

塩麴を使用して魚をやわらかく、仕上げる事が可能です。
漬込み時間や分量はお好みで調整してください。