

卵類

焼き物

伊達巻

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<1バッチ 1本分>

卵	10 個
はんぺん	250 g
【調味料】	
砂糖	100 g
みりん	30 g
塩	少々

●作り方

1. 卵を割りほぐす。
2. フードプロセッサーに1の卵、はんぺん、調味料を入れて混ぜる
3. 2を網で濾す
4. 2/3ホテルパンにオープンシートを敷き、3を流し入れる
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. 鬼巻きすで6を巻き、プラスチックで冷却し形を整える
8. 7を切り分け、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℃	12分	50	3	2/3ホテルパン

●ポイント

加湿を入れて加熱をする事により、焼き過ぎずふわふわの仕上がりになります。