

米類

焼き物

五平餅

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<1バッチ 20個分>

ご飯	1000 g
【たれ】	
くるみ(すりつぶし)	15 g
ごま(すりつぶし)	10 g
みそ	25 g
醤油	8 g
砂糖	40 g
酒	15 g

●作り方

1. ご飯を炊いておく
2. 炊きあがったご飯を半分程度つぶす
3. 2を割り箸にくっつけながら小判形に整える
4. 焼き皿に3をセットする
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. 5を取り出したれをかける
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②)
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	250℃	7分	10	4	1 / 1 焼き皿
②	自動加湿オープン	250℃	4分	10	4	1 / 1 焼き皿

●ポイント

ご飯のつぶし加減を調整することで餅に近いものにもなります。
たれには柚子やネギなどを加えてアレンジも可能納です。