

パン類

焼き物

海老トースト

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料＜1 バッチ 36 個分＞

食パン(サンドイッチ用)	6 枚
【海老タネ】	250 g
むき海老	250 g
玉葱	10C g
香菜(または大葉や青葱)	少量
ナンプラー	15 cc
片栗粉	5 g
卵白	1 ヶ分
塩	適量
胡椒	適量

オイルスプレー

なければごま油又はサラダ油

スイートチリソース

●作り方

1. むきえびの背ワタを取り、水分を拭き取る
2. 包丁でたたく
3. ボールに【海老タネ】の材料を全て入れ、粘りがでるまで良く混ぜる
4. サンドイッチ用パンを6等分にカットする
5. カットした食パンの上に、3の【海老タネ】を平らにぬる
6. 焼き皿にオイルスプレーをかけ、5を並べる
7. (あれば) 上からもオイルスプレーをかける
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①)
9. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
10. 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	オープン	180℃	10~15分		弱	1 / 1 焼き皿
②						

●ポイント

海老は食感が残る程度にたたいて下さい
(途中で一部をとっておくと良いでしょう)
低くめの温度でゆっくり焼く事がポイントです。お好みの焼き色に時間を調整して下さい