

野菜

焼き物

焼きなす

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<2/3バッチ 10本>

茄子 10本

●作り方

1. 茄子をよく洗浄する
2. 縦に切り込みを数本入れる
3. 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)
4. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
5. 氷水に浸けて、皮をむく
6. 器に盛り付け提供する
- 7.
- 8.

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	300℃	6分	10	強	2/3焼き皿
②						

●ポイント

皮を残す場合はオイルスプレーをし、茄子の表面のツヤを出すことができます。