

野菜

焼き物

焼きとうもろこし

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<2/3バッチ 4本>

とうもろこし	8本
醤油	適量

●作り方

1. とうもろこしをよく洗浄する
2. 穴あきホテルパンに1をセットする
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. 焼き皿に下処理加熱したとうもろこしをセットし、刷毛で醤油を全体に塗る
6. 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)
7. 3分で取り出し、刷毛で醤油を全体に塗り再度加熱する(モード②)
8. ブザーがなったらとりだし、器に盛り付け提供する

加熱前



下処理加熱後



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	スチーマー	98℃	10分	-	強	2/3穴あきホテルパン
②	オープン	300℃	3分+3分	-	中	2/3焼き皿

●ポイント

とうもろこしの旨みが引き出せる一品。スチコンのオープンモードを使って香ばしく焼き上げます。焼き色を付ける前でも十分に加熱されている為、蒸しとうもろこしとしても召し上がられます。