野菜類	焼き物	焼きとうもろこし	スチーマー 自動加湿オーブン オーブン

●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ブンで加熱する(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ブンで加熱する(モード②)
7. 3分で取出し、刷毛で醤油を全体に塗り再度加熱する(モード
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	―	4	2／3穴あきホテルパン
②	オーブン	３００℃	3分＋3分	―	3	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。スチコンのオーブ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。