

肉

焼き物

椎茸の肉詰め

スチーマー
自動加湿オープン
オープン

●材料<1バッチ 28人分>

椎茸	28 個
合挽ミンチ	500 g
筍	80 g
長葱	50 g
塩	3 g
酒	15 g
醤油	20 g
油	適量

●作り方

1. 材料をカットする
2. ボールに合挽ミンチ、野菜、塩、酒、醤油を入れて混ぜ合わせよくこねる
3. 椎茸に2を詰め、表面に油を塗る
4. 3をオープンシートをひいた焼き皿に並べる
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. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を測定する
7. 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	加湿オープン	220℃	8分	90	中	1/1 焼き皿

●ポイント

加湿を入れて焼くことにより、ジューシーに仕上がります。
グリルパンを使用するとグリル感を出すことができます。