

野菜類

焼き物

# 茄子田楽

スチーマー  
自動加湿オープン  
オープン



●材料<1/1パッチ 10本>

茄子	10 本
サラダ油	50 g

田楽味噌  
ごま

●作り方

1. 茄子をよく洗浄する
2. 縦半分にカットし切り込みを入れる
3. ボール入れてサラダ油をまんべんなく絡める
4. 焼き皿に皮目を上にして並べる
5. 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)
6. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
7. 田楽味噌をぬる
8. 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	自動加湿オープン	280℃	6分	10	4	1/1 焼き皿
②						

●ポイント

皮のてっぺんを少しカットすると、盛り付け時の座りが良くなります