

魚介類

焼き物

# 鰻の干物

スチーマー  
自動加湿オープン  
オープン



●材料<1バッチ 6人分>

鰻の干物 6枚

●作り方

1. 焼き皿に鰻の干物を並べ塩をふる
2. 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)
3. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
4. 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	250℃	5分	10	1	1/1 焼き皿

●ポイント

鰻表面の水気は丁寧に拭き取りましょう  
加湿を多く入れ過ぎると、火の通りが早くなる為、焼き色が付く頃には身が固くなってしまいますので  
少なめの加湿がポイントです。