

魚介類

焼き物

鯖の西京焼

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<1バッチ 18人分>

鯖	50g × 18 個
西京味噌	150 g
みりん	80 g
酒	40 g

●作り方

1. 鯖はカットし、水分を拭き取る
2. 調味料を混ぜ合わせる
3. 真空袋に1と2を入れ、真空パックする
4. 冷蔵庫に入れ、しばらく漬けこむ
5. 4を袋から取り出し、味噌を良くとってからオープンシートをしいた焼皿に並べる
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①)
7. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
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	180℃	8分	50	3	1 / 1 焼皿

●ポイント

焦げやすい味噌焼きも、加湿と風を調整することできれいに仕上がります。
真空パックすることで少量の味噌でも漬け込むことが可能です。
漬込み時間や分量はお好みで調整してください。