

魚介

焼き物

鮭のパイ包み焼き

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<4個分>

パイシート	2枚
卵黄	適量
鮭(30g)	4枚
塩	適量
胡椒	適量

●作り方

1. パイ生地を決められた大きさに切り分ける
2. 1の生地の表面にフォークで穴をあける
3. 2の生地に鮭をのせ塩、こしょうをし半分に折る
4. 3の生地の淵をフォークで押さえて閉じる
5. 4に卵黄を溶いた物を薄く塗る
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 オープン	190℃	20分	—	弱	1/1 焼き皿

●ポイント

冷凍のパイシートを使用する場合は予め解凍しておいて下さい。
卵黄を塗ることでパイの焼きあがりにつやと色がつきます。
具材は鮭の他にきのこのソテーやクリームソースを入れてもおいしくなります。