

松風焼き

自動加湿オープン



●材料<1バッチ 1本分>

鶏ひき肉	}	500 g
木綿豆腐		200 g
長ねぎ(みじん)		120 g
卵		2個
醤油	A	30 g
みりん	}	30 g
味噌		35 g
生姜汁		5 g
片栗粉		30 g

みりん
けしのみ
青のり

●作り方

- ① 豆腐の水気をよくきっておく
- ② ポールに①と残りのAの材料を全て入れて良く混ぜる
- ③ 1/2ホテルパンにオープンシートを敷き、②を流し入れる
- ④ 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)
- ⑤ ブザーが鳴ったら取り出し、表面にみりんをぬり
半分にけしのみ、半分に青のりをかける
- 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2)
- ⑦ ⑥を冷ましカットする



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℃	20分	50	弱	1/2 ホテルパン
2 自動加湿オープン	180℃	3分	50	弱	オープンシート



豆腐をいれる事で、ふっくら柔らかく仕上げました。
カットする際は形が崩れないよう必ず冷ましてから行います。