

きりたんぽ

オープンモード



●材料

ごはん 700g
(柔らかめに炊く)

塩水

●作り方

- ① 温めたごはんを七分づき程度に粒が残るように潰す
- ② ごはんを1つ100gに丸める
- ③ 手に塩水をつけながら、割り箸にご飯をつけていく。
濡れたまな板などで転がし成形すると良い
- ④ オープンシートをひいた焼き皿に③を並べる
- ⑤ 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)
- ⑥ 割りばしをゆっくりぬく



調理イメージ



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 オープンモード	180℃	20分	—	弱	オープンシート・焼き皿



Point

ごはんの粘りがでるまでしっかり潰すこと、ぎゅっと強めに握って割りばしにつけることがポイントです。割りばしを抜き取る際は温かいうちに。時間が経つとはずれにくくなります。