

とうもろこし（皮付き）

設定温度：200℃

加熱時間：40～50分

写真

盛付写真



②加熱前写真



②加熱後写真



※写真はとうもろこし（皮付き・1本300～400g）を使用しています。

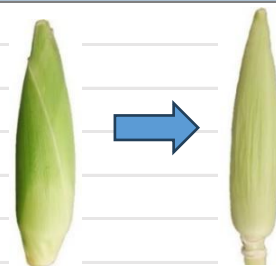
材料（1回分）

とうもろこし（皮付き・1本300～400g） 12～15 本

- ・とうもろこしは、収穫してから時間が経つ程、甘味が損なわれる為、鮮度のよいとうもろこしを選ぶ。
- ・鮮度のよいとうもろこしは、「皮の外側から見ても全体がふくらんでいる（みずみずしい）」、「皮の緑が鮮やか」、「ひげの先が茶褐色でふさふさしている」、「切り口が乳白色」といった特徴がある。
- ・とうもろこしの糖度は、12度程度が平均といわれており、高いものでは、16度以上のものもある。
- ・糖度が高いとうもろこしの品種には、「京都舞コーン」、「ドルチェヘブン」、「おおもの」、「ピクニックコーン」、「ミルクスイーツ」等がある。

作業手順

- ① とうもろこしは外皮をむき、薄皮が1～2枚程度になるまで皮をむく。
- ② トレイの上に①を並べ、予熱したオープンで加熱する。
- ③ 皮をむき、器に盛付ける。



外皮をむき、薄皮が1～2枚程度になるまで皮をむいた状態

調理のポイント

- ・とうもろこしの大きさ、好みの仕上がりに応じて、加熱温度、時間を調節する。
- ・皮付き加熱のものは、とうもろこしの香りや甘味が強い仕上がりになる。
- ・保温は3時間以内が目安で、温度低下、乾燥を防ぐ為、アルミホイルに包んだ状態での保温を推奨する。それ以上保温すると、甘味が弱まり、美味しさを損なう。



とうもろこしの表面の様子