

電気卓上芋焼器 (MEIO-(L)044)

とうもろこし (皮なし)

設定温度： 200℃

加熱時間： 25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 (皮なし・1本200~300g) を使用しています。

材料 (1回分)

とうもろこし (皮なし・1本200~300g) 3~4 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している（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」、「ミルキースイーツ」等がある。

作業手順

- とうもろこしの皮をむく。
- トレイの上に①を並べ、予熱したオーブンで加熱する。
- 器に盛付ける。

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。
- とうもろこしは、必ず生のものを使用する。
- 皮なし加熱のものは、短時間で手軽にできるが、水分が飛びやすく、表面がシワになりやすい。
また、焦げやすく、パサつきやすい為、加熱時間に注意する。
- 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



Maruzen

株式会社マルゼン キッチンコンサルティング室作成

2023.8