

電気蒸し器ドロワータイプ 多機能仕様 (MUDE-X12)

冷凍しゅうまい

調理温度：100℃（連続加湿：ON）

調理時間：15～20分

保温温度：80℃

保温時間：2時間まで



1段の投入量目安：45個(1個約30g) (1/1 穴あきホテルパン×1枚分)

1/1 穴あきホテルパンの目安：45個

写真

庫内の様子



盛付



材料(45個分)

冷凍しゅうまい 45 個

作業手順

- ① 調理温度・時間、保温温度・時間をメニュー登録する。
- ② メニューを選択し、庫内を予熱する。（※トレイは外しておく）
- ③ オープンシートを敷いた穴あきホテルパンに冷凍しゅうまいを並べる。
- ④ 引き出しを開けて③を置き、引き出しを閉める。
- ⑤ スタート/ストップボタンを押し、調理を開始する。
- ⑥ 調理終了後、メロディが鳴ったら引き出しを開けて穴あきホテルパンを取り出す。
- ⑦ 器に盛付ける。

調理のポイント

- ・メニュー登録方法は取扱説明書をご参照ください。
- ・好みの仕上がりに応じて、調理温度・時間、保温温度・時間を調節してください。
- ・調理後すぐに保温する場合は、一度引き出しを開け、庫内温度を下げてください。
そのままにしておくと、火が通りすぎる可能性があります。
- ・トレイに直接冷凍しゅうまいをのせると出し入れの際、落下する恐れがある為、穴あきホテルパン等を使用してください。
穴あきホテルパンがない場合、底面に穴の開いた耐熱容器を使用してもかまいません。