

電気蒸し器ドロワートタイプ 多機能仕様 (MUDE-X12)

小籠包

調理温度：100℃（連続加温）

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：12個（Φ13.0cm中華ミニセイロ）



Φ13.0cm中華ミニセイロ：小籠包3個約90g

写真

庫内の様子



盛付



材料(セイロ12個分・小籠包36個分)

【生地】			【肉だね用スープ】			【肉だね】		
A	強力粉	230 g	B	中華スープ	160 g	C	豚ひき肉	300 g
	薄力粉	90 g		塩2	適量		長ねぎ（みじん切り）	45 g
	砂糖	4.5 g		白コショウ	適量		生姜・にんにく（すりおろし）	各3 g
	塩1	1 g		ゼラチン	9 g		濃口醤油	18 g
	湯	160 g					酒	15 g
	打ち粉	適量				ごま油	12 g	

作業手順

小籠包の手順	① ボウルにAを入れ、湯を少量ずつ加えて混ぜ、ひとまとまりにし、なめらかになるまでこね、ラップで包んで30分程度おく。
	② 鍋でBを混ぜ合わせて沸騰させ、粗熱を取り、冷蔵庫で冷やし固める。
	③ 肉、カットした野菜、C、崩した②を混ぜ合わせて、1個18gに丸める。
	④ 打ち粉をしたまな板に①のをせ、1個12gに分割し丸めて手の平でつぶし、生地を回しながら麺棒で直径6cmの円状に延ばす。
	⑤ ④に③のをせ、生地をつまみんで、ひだを作りながら包み、オープンシートを敷いたセイロに3個ずつのせる。
加熱手順	⑥ 調理温度・時間、保温温度・時間をメニュー登録し、メニューを選択し、庫内を予熱する。（※トレイは外しておく）
	⑦ 引き出しを開けて⑤を置き、引き出しを閉める。
	⑧ スタート/ストップボタンを押し、調理を開始する。
	⑨ 調理終了後、メロディが鳴ったら引き出しを開けてセイロを取り出す。

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。