

# 電気蒸し器ドロワータイプ 多機能仕様 (MUDE-X12)

## 茶碗蒸し

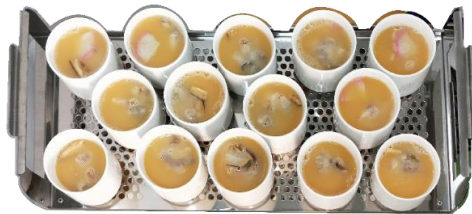
調理温度： 90～100℃（連続加湿：ON）

調理時間： 25～30分

保温温度： 80℃

保温時間： 2時間まで

1段の投入量目安： 28個(Φ8.0cm耐熱容器:1個約150g)



※加熱の際は、蓋をしてください

1トレイの目安： 14個

### 写真

庫内の様子



※加熱の際は、蓋をしてください

盛付



### 材料(28個分)

卵	1120 g	B	しいたけ (3mm厚スライス)	196 g
			かまぼこ (3mm厚スライス)	196 g
だし汁	3080 g	A	むきエビ (下処理後1尾7g)	196 g
薄口醤油	140 g			
酒	112 g			

### 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。
- ③ Bをカットし、エビは下処理する。
- ④ よく溶いた卵に合わせたAを混ぜ合わせてシノワでこす。
- ⑤ 耐熱容器に、③のB、エビを入れ、④を150g流し、蓋をし、トレイに並べる。
- ⑥ 引き出しを開けてトレイを置き、引き出しを閉める。
- ⑦ スタート/ストップボタンを押し、調理を開始する。
- ⑧ 調理終了後、メロディが鳴ったら引き出しを開けて茶碗蒸しを取り出す。

### 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。
  - ・ 耐熱容器の材質、卵液の量、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。

