

電気蒸し器ドロワータイプ 多機能仕様 (MUDE-X12)

蒸しパン

調理温度：100℃（連続加湿）

調理時間：15～20分

保温温度：-

保温時間：-

1段の投入量目安：36個(Φ7.5cmアルミカップ:1個約30g)



1トレイの目安：18個

写真

庫内の様子



盛付



材料(各種12個 計36個分)

A	薄力粉	360 g	【いちご】	
	ベーキングパウダー	18 g	いちごジャム	70 g
B	卵	180 g	【さつまいも】	
	砂糖	180 g	さつまいも（1cm角カット）	90 g
	牛乳	36 g	黒ごま	5 g
	サラダ油	310 g	【抹茶】	
			抹茶パウダー	3 g
			ゆで小豆	60 g

作業手順

- ① 調理温度・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 ボウルにBを入れて混ぜ合わせる。
- ④ ③にふるったAを入れ、ゴムベラでさっくり混ぜ合わせ、3等分に分ける。
- ⑤ 分けた生地それぞれに、【いちご】いちごジャム、【さつまいも】カットしたさつまいも、黒ごま、【抹茶】抹茶パウダーを入れ、混ぜ合わせる。
- ⑥ アルミカップに、⑤を30g流し、【抹茶】ゆで小豆をのせ、トレイに並べる。
- ⑦ 引き出しを開けて⑥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蒸しパンを取り出す。

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。
- ・アルミカップに流す生地の量、好みの仕上がりに応じて、調理温度・時間を調節してください。

