

電気蒸し器ドロワートタイプ 多機能仕様 (MUDE-X12)

団子 (穴あきホテルパン)

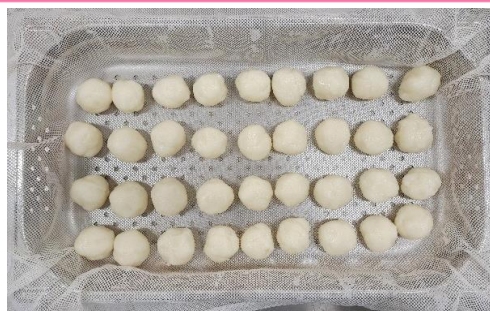
調理温度： 100℃ (連続加温)

調理時間： 20~25分

保温温度： -

保温時間： -

1段の投入量目安： 約1500g (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： 約1500g

写真

庫内の様子



盛付



材料(1500g分)

A	上新粉	800 g
	湯	720 g
	好みのトッピング (きな粉、みたらし、あんこ等)	適量

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Aを入れ、よくこね、1個40g程度の大きさに丸める。
- ④ 蒸しネットを敷いた穴あきホテルパンに③の団子を並べる。
- ⑤ 引き出しを開けて④を置き、引き出しを閉める。
- ⑥ スタート/ストップボタンを押し、調理を開始する。
- ⑦ 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。
- ⑧ ⑦をボウル等に入れ、濡らした麺棒でよくつく。
- ⑨ 20~30g程度の大きさに丸め、好みのトッピングをする。

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・時間を調節してください。

