Super Steam 切干し大根のおやき

調理システム： クックサーブ　　1/1ホテルパン： 16個分

写真

盛付写真	④加熱前　ホテルパン写真	④加熱後　ホテルパン写真

※写真は8個分、1/2ホテルパンを使用しています。

材料(1個分)

A	薄力粉	15 g	調理済み切干し大根の煮物（粗みじん切り）	50 g
	強力粉	5 g	…「野菜料理」・「煮物」参照	
	サラダ油	1.2 g		
	塩	0.1 g	オイルスプレー	適量
	ぬるま湯	13 g		

栄養成分	エネルギー	129 kcal・	たんぱく質	2.9 g・	脂質	2.2 g・	炭水化物	22.9 g・	食塩	0.7 g

作業手順

下処理

① 調理済み切干し大根の煮物をカットする。
② ボウルに合わせたAを入れ、ぬるま湯を少量ずつ分けて入れ、捏ねてひとかたまりにし、冷蔵庫で30分～1時間程度置く。
③ ②の生地を30gずつに分け、丸く伸ばし、①を40g入れて包み、形を整える。

加熱

④ オイルスプレーをしたホテルパンに③を並べ、オイルスプレーをしたホテルパンの面を内側にして蓋とし、予熱したスチコンで加熱する。

使用ホテルパン	アルミ2枚	調理設定	熱風	・	180℃	・	8分	・	風量4

提供

⑤ 加熱後、粗熱を取り、器に盛付ける。

調理のポイント

・ 手順④の際、おやきの上にアルミフッ素コートホテルパンをのせる事で、生地が膨らまず、両面にきれいな焼き色を付けられる。