スチームモード ホットエアモード コンビモード

合計加熱調理時間 約 15 分

[1人分: 215kcal/ 食塩相当量: 1.4 g]

#### 自家製ならではの風味、食感が活きています。



21人分

### 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	スチーム	_	15分	100°C

### 材料 (21人分)

<材料a>	
豚ひき肉	1000g
塩	小さじ3
砂糖	大さじ2
むき海老	500g
<材料b>	
タマネギ(みじん切り)	400g
ショウガ (すりおろす)	50g
しょうゆ	大さじ2
ごま油	大さじ2
オイスターソース	大さじ2
日本酒	大さじ1
<材料c>	
卵(割りほぐす)	2個
片栗粉	45g
こしょう	適量
シュウマイの皮	80~100 枚

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

## 下ごしらえ

・むき海老はフードプロセッサーでミンチにする。

# 作り方

- 1. ボールに<材料a>を入れて粘りが出るまでよく混ぜ合わせ、むき海老を加えて混ぜ合わせる。
- 2. 2にく材料b>を加えて混ぜ合わせ、く材料c>を加えてさらに混ぜ合わせる。
- 3. 2の具材をシュウマイの皮で包んで成形し、オーブンシートを敷いた20mmのホテルパン3枚に並べ、【設定1】で予熱後、加熱 する。
- 4. 加熱完了後、3のホテルパンを取り出す。



- 調理ポイント ◆シュウマイはくっつかないように並べる。
  - ◆離水を防ぐため、具材を皮に包み込んだらすぐに加熱すること。
  - ◆すぐ加熱しない場合は冷凍保存するとよい。

Copyright (C) 2016 HOSHIZAKI CORPORATION. All Rights Reserved.