

海老焼売

合計加熱調理時間 約12分

[1人分：141kcal／食塩相当量：0.9g]

ぷりっぷりの食感が贅沢な海老焼売はスチコンの得意料理。口の中で旨味がジュワッと広がります。



材料（10人分 [1人分4個]）

＜材料a＞

むき海老A	200g
豚ひき肉	200g
タマネギ（みじん切り）	100g
長ネギ（みじん切り）	100g
片栗粉A	40g
酒	80cc
しょうゆ	10cc
砂糖	6g
塩	6g
こしょう	少々
焼売の皮	40枚
むき海老B：小	40尾
片栗粉B	適量

※掲載レシピはクックエブリオ ミニ専用のものとなります。

※掲載レシピは2段で検証をおこなっています。

分量

10人分 [1人分4個]

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	スチーム	-	12分	100℃

下ごしらえ

- ・むき海老A、Bは塩（分量外）でもみ、水洗いしておく。
- ・むき海老Aはフードプロセッサーにかけ、ミンチにしておく。
- ・むき海老Bは片栗粉Bをまぶしておく。

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る。
2. 1の具材を40等分にして焼売の皮で包んで成形し、むき海老Bをのせ、オープンシートを敷いた20mmのホテルパン2枚に並べ、【設定1】で予熱後、加熱する。



調理ポイント ◆焼売はくっつかないように並べる。