

スチコンレシピ 天ぷら丼(刻み食)



【材料】

- ・むき海老:200g
- ・イカ:200g
- ・(※冷凍シーフードミックスでも可)
- ・ネギ:3~4本
- ・天カス用粉:200g
- ・玉子:2~3個
- ・油揚げ:適宜
- ・三つ葉:適宜
- ・調味液:適宜

	作り方	工程写真	使用機器・設定・その他ポイント
1	海老、イカを適当な大きさに切り、みじん切りのネギと1cmに切った三つ葉と揚げ玉を用意する。		
2	揚げ玉以外の1をホテルパンに並べる。		
3	調味液をひたひたになるくらいまで入れる。		
4	最後に揚げ玉をのせて加熱し完成。		スチームコンベクションオープン /コンビモード/200~220℃ /湿度80%/4~5分

	作り方	工程写真	使用機器・設定・その他ポイント
5	<p><提供時> ごはんの上に盛り提供する。</p>		