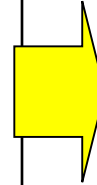
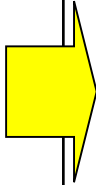


スチームコンベクションオーブン 調理オペレーションマニュアル

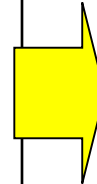


①穴なしのホテルパン(バット)にクッキングシートを敷き、その上に餃子(焼き目付き)を並べる

②2枚重ねにしたキッチンペーパーを濡らして餃子全体に被せる。

ペーパーに含ませる水は250ccを目安にして下さい。

③蓋をする



④コンビモードで加熱する
『コンビモード 250°C・湿度90%・15分』

⑤蓋を取ってから約2~3分間冷ます。

温蔵庫等で保存する場合はペーパーを被せたまま保存するとミミが乾燥して硬くなるのを防げます。

⑥完成