

IH調理 焼きシュウマイ



適温調理

焼き物

設定温度の目安
200℃

材料（20個分）

A 豚ひき肉	140g
むきえび(細かくたたく)	130g
玉ねぎ(みじん切り)	130g
干しいたけ(水で戻してみじん切り)	25g
しょうが汁	小さじ2/3
しょうゆ	小さじ1・1/3
ごま油	小さじ2/3
塩	小さじ2/5
片栗粉	大さじ1・3/4
市販のシュウマイの皮	20枚
水	100mL

対象機種：N8Tシリーズ

作り方

- ボウルにAの材料を入れよく混ぜ20等分して、シュウマイの皮で包む。
- フライパンをIHヒーターの中央に置き、メニューの「焼き物」**「200℃」**を選び、「スタート」ボタンを押す。
- 表示部に「適温」が表示されたら、**1**を並べ、水を入れふたをして中ま
で火を通す。
- 水がなくなったらふたを取り外して焼き上げ、焼き色を確認して器に盛
りつける。