

温野菜生活をはじめよう！ 山本スチームパンのマジック蒸気調理

付属の穴なしスチームトレーをセットして、マジック蒸気調理が楽しめます。

マジック蒸気・循環乾燥蒸気。ティッシュを蒸しても濡れません。

最大の特長

循環乾燥蒸気ですので、素材が水っぽくならず、一般的な蒸し器、無水鍋より栄養風味を損ないません。また、フタ内側の水滴が放射状に逃げていき素材に落下しにくい形状となっております。

だから、温野菜の仕上がりが格別です。

調理ポイント

「蒸す」「温める」「解凍」ともに「お湯が沸騰後、フタをして弱中火」が基本です。

トレーの下に水は約 1 リットルまで入ります。水量が多すぎますと沸騰時にトレーと鍋本体のすき間からお湯が吹き出てトレー上の素材を濡らし、循環乾燥蒸気調理を妨げますのでご注意ください。

1リットルの水が沸騰後、空焚きとなるまでの時間の目安は概ね次の通りですので、空焚きとなる前に火を消してください。中火 30 分、弱中火 35 分、弱火 40 分。

フタはとる時に傾けると内側に付着した水滴が素材に落ちて濡らしますので、水平の状態で行います。

くっつきやすい素材はキャベツ、白菜、キッチンペーパーなどに載せて調理します。

一般的な蒸し器と異なり、フタの下にフキンを敷く必要はありません。

調理時間は素材の大きさ、切り方で異なります。陶器の器に載せたままでの調理が可能です。

ジャガイモを蒸した場合、ジャガイモの中から水が染み出す場合があります。この水がトレーにたまるのが気になる場合、キッチンペーパーを食材の下に敷いて調理するとよいです。

蒸す

根菜類・いも類 適当に切り10分～20分蒸します。/ブロッコリー 適当に切って約8分蒸します。

プチトマト、ナス:6～7分 ナスは縦半分にして蒸します。

葉もの:2分～6分蒸します。余熱利用で短時間調理が可能です。

手作りの蒸し菓子:調理時間は一般の蒸し器と同様です。水っぽくならずふわふわ仕上がります。

魚介類、お肉:一般の蒸し器同様の時間です。お魚、お肉はコラーゲンの溶出が少なく絶品です。

餃子、シュウマイ:一般的な調理時間でOKです。下にキャベツ、白菜などを敷きます。

茶碗蒸し:15～20分(一般的な蒸し時間) 器は6～8個入ります。フタなしの器(コーヒーカップ等)でもOK。

温める 冷ごはん 器にいれたまま5分前後/お惣菜 お皿に載せたまま5分前後

解凍 冷凍ごはん 10分～15分/冷凍食品 商品ラベル記載の蒸し時間、あるいは10分～15分

鍋本体は特許製品「ふきこぼれない!山本なべ」を使用していますので、「ゆでる」「煮る」を高い熱効率と対流性能でこなします。適正水量3リットルまではふきこぼれることはありません。(牛乳、豆乳をのぞく)

お問合せは...温野菜生活 - 山本スチームパン公式サイト <http://www.onyasaiseikatsu.com/>

かんたろう合資会社 電話 03-3412-5126 FAX03-3412-5184 東京都世田谷区下馬 4-5-12〒154-0002