

とうもろこし（アルミホイル包み）

設定温度：200℃

加熱時間：60分

写真

盛付写真



②加熱前写真



②加熱後写真



※写真はとうもろこし（皮なし・1本200～300g）を使用しています。

材料（1回分）

とうもろこし（皮なし・1本200～300g） 3～4 本

- ・とうもろこしは、収穫してから時間が経つ程、甘味が損なわれる為、鮮度のよいとうもろこしを選ぶ。
- ・鮮度のよいとうもろこしは、「皮の外側から見ても全体がふくらんでいる（みずみずしい）」、「皮の緑が鮮やか」、「ひげの先が茶褐色でふさふさしている」、「切り口が乳白色」といった特徴がある。
- ・とうもろこしの糖度は、12度程度が平均といわれており、高いものでは、16度以上のものもある。
- ・糖度が高いとうもろこしの品種には、「京都舞コーン」、「ドルチェヘブン」、「おおもの」、「ピクニックコーン」、「ミルクスイーツ」等がある。

作業手順

- ① とうもろこしの皮をむき、アルミホイルで包む。
- ② トレイの上に①を並べ、予熱したオーブンで加熱する。
- ③ アルミホイルを外し、器に盛付ける。

調理のポイント

- ・とうもろこしの大きさ、好みの仕上がりに応じて、加熱温度、時間を調節する。
- ・とうもろこしは、必ず生のものを使用する。
- ・アルミホイルに包んだ加熱のものは、みずみずしい仕上がりになり、蒸したものに近い仕上がりになる。
- ・保温は3時間以内が目安で、温度低下、乾燥を防ぐ為、アルミホイルに包んだ状態での保温を推奨する。それ以上保温すると、甘味が弱まり、美味しさを損なう。



とうもろこしの表面の様子