

感動をデザインします

TWINBIRD

フード スチーマー レシピブック50



たまご料理

肉料理

魚介類

野菜料理

ごはんもの

スープ

デザート

めん類・その他

F o o d s t e a m e r r e c i p e b o o k



約30分

1人分
336
kcal

4人分

使う道具



包丁



おたま

使う容器



ハーブ ポトフ

野菜がごろっと大きい食べるスープ

材 料

牛肩肉 200g
粗塩 大さじ3
ハーブ(セージ) お好みで
こしょう 少々
キャベツ 1/6個(250g)
玉ねぎ 1/2個(125g)
長ねぎ 1本(50g)
人参 1/2本(50g)
じゃがいも 2個(300g)
鶏がらスープ 2カップ
塩、こしょう 適量
マスタード お好みで

作りかた

1. 牛肉を一口大に切り、粗塩とハーブをすりつけて30分程度おいておく。
2. 手持ちの深皿に1と大ぶりに切った野菜を入れ、鶏がらスープを加え、蒸し容器①で30分間蒸す。
3. 塩、こしょうで味を整えたら皿に盛り、お好みでマスタードを添える。



約35分

1人分
97
kcal

4人分

使う道具



使う容器



蒸し玉ねぎのオニオンスープ

● 玉ねぎがとろっと甘い

材料 玉ねぎ 1個 (250g)
 コンソメスープ 2カップ
 バター 40g
 塩、こしょう お好みで

作りかた 1. 玉ねぎの皮を剥いて4等分にする。
 2. 手持ちのお碗に玉ねぎとコンソメスープ、バターを入れ、蒸し容器①で35分間蒸したら塩、こしょうで味を整える。



約10分

1人分
50
kcal

4人分

使う道具



使う容器



椎茸と春雨のスープ

● ● ● シンプルな中華スープです

材料 干し椎茸 2枚 (12g)
 たけのこ(水煮) 1本 (200g)
 春雨 適量
 〈だし汁〉
 椎茸の戻し汁 大さじ2
 中華スープ 2カップ
 醤油 大さじ1
 ごま油 大さじ1
 塩、こしょう 少々

作りかた 1. 干し椎茸は水で戻して薄切り、たけのこも薄切りにする。春雨は水で戻しておく。
 2. 手持ちの深皿に1と春雨を盛り付け、だし汁をはって、蒸し容器①で10分間蒸す。



約10分

1人分
21
kcal

4人分

使う道具



使う容器



きのこの土瓶蒸し

● ● ● ● お好みのきのこでどうぞ

材料 舞茸 1/2パック (50g)
 しめじ 1/2パック (50g)
 〈つゆ〉
 昆布 2cm角2枚
 だし汁 2カップ
 醤油 大さじ1
 日本酒 小さじ1
 塩 少々
 スダチ お好みで

作りかた 1. きのこと類は石づきを切り一口大に分けておく。
 2. 土瓶(なければ付属の調理容器)にきのこ類を入れ、合わせたつゆを入れ、蒸し容器①で10分間蒸す。
 3. 仕上げにお好みでスダチを添える。

たまご料理

コーンスープフラン	01
ホタテときのこの中華茶碗蒸し	02
蒸し卵	02

肉料理

にら餃子	03
麻婆豆腐	04
ピーマンのチーズ肉詰め	04
蒸し鶏ときのこのバルサミコソース	05
牛肉蒸し	06
牛肉のオイスターソース蒸し	06
白菜と豚肉のキャラメルソース蒸し	07
蒸しゴーヤ	08
あっさりロールキャベツ	08
鶏ささみのねぎソース	08

魚介類

うなぎのかぶら蒸し	09
白身魚の中華蒸し	10
鮭のバター蒸し	10
刺身の瞬間蒸し	11
あさりの中華蒸し	12
エビの酒蒸し	12
生春巻き	13
鯛のかぶとと豆腐の蒸し物	14

野菜料理

温野菜サラダ	15
ほうれん草と椎茸のナムル	16
蒸しじゃが	16
ふろふき大根	16
トマトカップのチリコンカーン	17
蒸しナスの浸けびたし	18
あんかけ豆腐	18
枝豆	18

ごはんもの

たけのこと枝豆のおこわ	19
雑穀米の中華ちまき	20
赤飯	20
スペイン風あさりご飯	21
きのこの炊き込みご飯	22

スープ

ハーブポトフ	23
蒸し玉ねぎのオニオンスープ	24
椎茸と春雨のスープ	24
きのこの土瓶蒸し	24

デザート

洋ナシのプリン	25
ふんわりスイートポテト	26
チーズケーキ	26
桜餅	26
豆腐花(トウファー)	27
かぼちゃのココナッツ汁粉	28
黒ごま蒸しパン	28
黒糖風味の蒸しようかん	28

めん類・その他

サラダうどん	29
海鮮蒸しそば	29
ジャージャー麺	30
味噌おでん	30

使う容器アイコン一覧



蒸し時間は目安です。材料の大きさや切り方によって変わる場合があります。

レシピ制作: 小島 富美子

TWINBIRD ツインバード工業株式会社

〒959-0292 新潟県燕市吉田西太田2084-2

修理サービスに関するお問い合わせ「お客様サービス係」

☎(フリーダイヤル)0120-337-455 FAX(0256)93-1077

お電話承り時間: 平日(月曜～金曜) 午前9時～午後5時

ホームページアドレス <http://www.twinbird.jp>