

# Super Steam 温泉卵

調理システム：クックサーブ

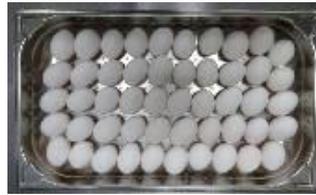
1/1ホテルパン：50個分

## 写真

盛付写真



②加熱前 ホテルパン写真



②加熱後 ホテルパン写真



※写真は50個分、1/1ホテルパンを使用しています。

## 材料(1個分)

卵 1 個

栄養成分 エネルギー 76 kcal ・ たんぱく質 6.2 g ・ 脂質 5.2 g ・ 炭水化物 0.2 g ・ 食塩 0.2 g

## 作業手順

下  
処  
理

① 卵を常温に戻す。

加  
熱

② ホテルパンに卵を並べ、予熱したスチコンで加熱する。

使用ホテルパン 穴あき 調理設定 スチーム ・ 68～70℃ ・ 20～25分 ・ 風量4

## 調理のポイント

- ・ 好みの仕上がりに応じて、手順②の加熱温度、時間を調節する。