

# Super Steam ゆで卵完熟

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 6.5 g ・ 脂質 5.0 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 ・ スチーム2 ・ 13分 ・ 風量4

## 調理のポイント

- ・ 処理量に応じて、手順②の加熱時間を調節する。