Super Steam 小田巻き風温泉卵

調理システム： クックサーブ　　1/1ホテルパン（70g耐熱容器）： 25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70g耐熱容器、1/1ホテルパンを使用しています。

材料(1個分)

	卵（常温に戻す）	1 個	B	だし汁	30 g
				薄口醤油	2 g
	ゆでうどん麺（5cm幅カット）	20 g		みりん	2 g
	めんつゆ（2倍濃縮）	2 g		塩	適量
A	うなぎ蒲焼き（1cm角切り）	5 g		水溶き片栗粉	適量
	しいたけ（1cm角切り）	3 g			
	菜の花（穂先3cm幅カット・塩ゆで）	3 g			

栄養成分	エネルギー	126 kcal・	たんぱく質	8.3 g・	脂質	6.3 g・	炭水化物	7.6 g・	食塩	0.9 g

作業手順

下処理

① うどん麺は冷水にさらし、水気を切る。

加熱

② 耐熱容器に①、めんつゆ、卵、Aを順に入れ、ホテルパンに並べ、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3

提供

③ 鍋でBを混ぜ合わせて沸騰させ、味を調え水溶き片栗粉でとろみを付ける。

④ ②に③をかける。

調理のポイント

- 小田巻き蒸しの茶碗蒸しを温泉卵に代えたメニュー。具材は季節により変更するとよい。
- 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。
- 手順②の際、風除けとして穴あきホテルパンの上にオーブンシートをかけ、焼き網をのせるとよい。