

Super Steam 厚焼き卵

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：70人分

写真

盛付写真



③加熱前 ホテルパン写真



④加熱後 ホテルパン写真



※写真は46人分、2/3ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

	卵	45 g
A	だし汁	12 g
	みりん	3.5 g
	砂糖	2.5 g
	薄口醤油	2.2 g
栄養成分 エネルギー 87 kcal ・ たんぱく質 5.7 g ・ 脂質 4.6 g ・ 炭水化物 4.3 g ・ 食塩 0.5 g		

作業手順

下 処 理	① 卵は溶いておく。										
	② ①に合わせたAを入れて混ぜ合わせる。										
加 熱	③ オープンシートを敷いたホテルパンに②を流し、予熱したスチコンで加熱する。 <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>使用ホテルパン</td> <td>65mm</td> <td>調理設定</td> <td>コンビ 50%</td> <td>・</td> <td>180℃</td> <td>・</td> <td>8~10分</td> <td>・</td> <td>風量3</td> </tr> </table>	使用ホテルパン	65mm	調理設定	コンビ 50%	・	180℃	・	8~10分	・	風量3
	使用ホテルパン	65mm	調理設定	コンビ 50%	・	180℃	・	8~10分	・	風量3	
④ ③を取り出しホイッパーで全体をよくかき混ぜて、予熱したスチコンで加熱する。 <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>使用ホテルパン</td> <td>65mm</td> <td>調理設定</td> <td>コンビ 50%</td> <td>・</td> <td>160℃</td> <td>・</td> <td>8~10分</td> <td>・</td> <td>風量3</td> </tr> </table>	使用ホテルパン	65mm	調理設定	コンビ 50%	・	160℃	・	8~10分	・	風量3	
使用ホテルパン	65mm	調理設定	コンビ 50%	・	160℃	・	8~10分	・	風量3		
提 供	⑤ 加熱後、好みの大きさにカットし器に盛付ける。										

調理のポイント

- ・ 手順③の際、卵液をホテルパンに3500g程度入れ、加熱する。
その後、手順④でかき混ぜた後、残りを入れて加熱するとよい。