

Super Steam スパニッシュオムレツ

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：30人分

写真

盛付写真



⑤加熱前 ホテルパン写真



⑤加熱後 ホテルパン写真



※写真は30人分、1/1ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

卵	45 g	C	牛乳	7 g						
			コンソメ顆粒	0.4 g						
A ジャがいも (5mm厚スライス)	15 g		塩	0.4 g						
玉ねぎ (5mm厚スライス)	10 g		白コショウ	適量						
			ケチャップ	適量						
B ピーマン (3mm厚輪切り)	6 g									
ミニトマト (4等分)	6 g									
マッシュルーム水煮 (3mm厚スライス)	5 g									
栄養成分	エネルギー	104 kcal	たんぱく質	6.6 g	脂質	5.0 g	炭水化物	7.8 g	食塩	1.1 g

作業手順

下 処 理	① 卵は溶いておく。
	② A、Bをそれぞれカットする。
下 処 理 加 熱	③ ホテルパンに②のAを入れ、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 ・ 10分 ・ 風量4
	④ ①に合わせたC、②のB、③を入れて混ぜ合わせる。
加 熱	⑤ オープンシートを敷いたホテルパンに④を流し、予熱したスチコンで加熱する。 使用ホテルパン 65mm 調理設定 コンビ 50% ・ 160℃ ・ 15~20分 ・ 風量3
	⑥ 加熱後、好みの大きさにカットし器に盛付け、ケチャップを添える。
提 供	