

Super Steam どら焼き風オムレット

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：6個分

(セルクル型)

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6個分、1/1ホテルパンを使用しています。

材料(1個分)

	ホットケーキミックス粉	40 g	つぶあん	適量
	卵	20 g	ホイップクリーム	適量
			フルーツ各種	適量
A	牛乳	18 g		
	みりん	6 g		
	砂糖	6 g		
	バター	5 g		
栄養成分	エネルギー	340 kcal	たんぱく質	7.1 g
			脂質	12.4 g
			炭水化物	48.9 g
			食塩	0.6 g

作業手順

下 処 理	① 卵を常温に戻し、バターは溶かす。
	② フルーツをカットする。
	③ ボウルに①、Aを入れ、混ぜ合わせる。
	④ ③にホットケーキミックスを入れ混ぜ合わせ、30分程度休ませる。
加 熱	⑤ オープンシートを敷いたホテルパンにセルクル型を並べ、④を流し、予熱したスチコンで加熱する。 使用ホテルパン アルミ 調理設定 熱風 ・ 150℃ ・ 8~10分 ・ 風量3
	⑥ 加熱後、熱いうちに半分に軽く折り、ラップに包んで粗熱を取る。
提 供	⑦ ⑥につぶあん、ホイップクリーム、②のフルーツを挟み、器に盛付ける。

調理のポイント

- セルクル型はφ12cmを使用。