

Super Steam やわらか卵蒸し

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：45人分

写真

盛付写真



③加熱前 ホテルパン写真



③加熱後 ホテルパン写真



※写真は30人分、2/3ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

	卵黄	15 g
	卵白	15 g
A	はんぺん	30 g
	砂糖	3 g
B	薄口醤油	3.5 g
	みりん	1.5 g
	塩	適量
栄養成分	エネルギー	110 kcal
	たんぱく質	7.2 g
	脂質	5.3 g
	炭水化物	7.4 g
	食塩	1.2 g

作業手順

下 処 理	① Aをフードプロセッサーにかけ、Bを入れ、さらにミキシングする。
	② ①によく溶いた卵黄、卵白を少量ずつ分けて入れ、さらにミキシングする。
加 熱	③ オープンシートを敷いたホテルパンに②を流し、風除けをし、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 スチーム 80℃ 30~45分 風量3
提 供	④ 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、風除けとして穴あきホテルパンの上にオープンシートをかけ、焼き網をのせるとよい。
- ・ 風除けをしない場合は風量2または3が望ましい。
- ・ 加熱後、プラスチックで芯温20℃付近まで冷却後、提供してもよい。
- ・ 好みの仕上がりに応じて、加熱温度、時間を調節する。

