

# Super Steam 切干し大根の卵焼き

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：35人分

## 写真

盛付写真



④加熱前 ホテルパン写真



⑤加熱後 ホテルパン写真



※写真は23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	10 g
	砂糖	2.5 g
	塩	適量
	<u>調理済み切干し大根の煮物（粗みじん切り）</u>	20 g
	…「野菜料理」・「煮物」参照	
	グリンピース	5 g
栄養成分	エネルギー	101 kcal
	たんぱく質	6.4 g
	脂質	4.9 g
	炭水化物	36.4 g
	食塩	0.7 g

## 作業手順

下 処 理	① 卵は溶いておく。										
	② 調理済み切干し大根の煮物の汁気を切り、カットする。										
	③ ①に合わせたA、②、グリンピースを入れて混ぜ合わせる。										
加 熱	④ オープンシートを敷いたホテルパンに③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>160℃</td> <td>・</td> <td>5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℃	・	5分	・	風量3
	使用ホテルパン	65mm	調理設定	コンビ 50%	・	160℃	・	5分	・	風量3	
⑤ ④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>12~15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℃	・	12~15分	・	風量3	
使用ホテルパン	65mm	調理設定	コンビ 50%	・	160℃	・	12~15分	・	風量3		
提 供	⑥ 加熱後、好みの大きさにカットし器に盛付ける。										