

# Super Steam ひじき入り卵焼き

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：50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32人分、2/3ホテルパンを使用しています。

## 材料(1人分)

	卵	40 g
A	だし汁	7.5
	砂糖	2 g
	<u>調理済みひじきの煮物</u>	15 g
	…「野菜」・「煮物」参照	
<b>栄養成分</b> エネルギー 81 kcal ・ たんぱく質 5.3 g ・ 脂質 4.7 g ・ 炭水化物 4.1 g ・ 食塩 0.3 g		

## 作業手順

下 処 理	① 卵はよく溶いておく。									
	② ①に合わせたA、調理済みひじきの煮物を混ぜ合わせる。									
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"> <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>15~20分</td> <td>・</td> <td>風量4</td> </tr> </table>	使用ホテルパン	65mm	調理設定	コンビ 50%	・	160℃	・	15~20分	・
使用ホテルパン	65mm	調理設定	コンビ 50%	・	160℃	・	15~20分	・	風量4	
提 供	④ 加熱後、好みの大きさにカットし、器に盛付ける。									

