Super Steam スクランブルエッグ

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	②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、1/1ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

	卵	50 g
A	牛乳	5 g
A	生クリーム	5 g
A	塩	0.1 g
	バター（1cm角切り）	2.5 g
	パセリ（みじん切り）	適量

栄養成分	エネルギー	119 kcal・	たんぱく質	6.4 g・	脂質	9.6 g・	炭水化物	0.6 g・	食塩	0.4 g

作業手順

下処理

① よく溶いた卵に合わせたＡを混ぜ合わせる。

加熱

② オーブンシートを敷いたホテルパンに①、バターを入れ、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℃	・	4～5分	・	風量4

③ ②を取り出しホイッパーで全体をかき混ぜて、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℃	・	4～5分	・	風量4

提供

④ 加熱後、かき混ぜて器に盛付け、パセリを散らす。

調理のポイント

- オーブンシートの代わりに、ホテルパンにオイルスプレーを吹きかけてもよい。
- 好みの仕上がりに応じて、加熱温度、時間を調節する。