

ゆで卵

合計加熱調理時間 約 12分

[1人分：85kcal／食塩相当量：0.2g]

スチコンを使えば水も火も使わず、たくさんのゆで卵を簡単に作れます！



材料（30人分）

卵（常温に戻す） 30個

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

分量

30人分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	スチーム	-	12分（固ゆで卵）	100℃

※固ゆで卵ができる。

作り方

1. 65mmの穴あきホテルパン1枚に卵を並べ、【設定1】で予熱後、加熱する。
2. 加熱完了後、1のホテルパンを取り出し、冷水に浸ける。



調理ポイント

- ◆半熟卵の場合は加熱時間を9分にすること。
- ◆4段で調理する場合は、加熱時間を固ゆで15分、半熟卵11分にすること。
- ◆卵の先の丸い方に針などで穴を開けると、茹であがった時に黄身が中心に来る。
- ◆茹であがってすぐ冷水に浸けることで、殻がむきやすくなる。