2/3ホテルパンタイプ

スチームモード　ホットエアモード　コンビモード

厚焼き卵

合計加熱調理時間　約 20 分

［1人分：214kcal／ 食塩相当量：1.0 g］

スチコンなら均一な焼き上がりで色も形も美しく。はんぺんが入るのでふんわりとなめらかに仕上がります。

材料（15人分［1人分3切れ］）

＜材料a＞	
白はんぺん（一口大に切る）	450g
砂糖	60g
だし汁	180cc
みりん	15cc
日本酒	15cc
レモン汁	15cc
卵：M玉（常温に戻す）	27個
＜材料b＞	
大葉	10枚
大根おろし	150g
しょうゆ	適量

※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

15人分［1人分3切れ］

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	コンビ	100%	20分	160℃	ー

下ごしらえ

・65mmのホテルパン1枚にオーブンシートを敷き、ずれないようにクリップ等で固定する。
・卵は泡立てないよう、箸で白身を切るように溶きほぐす。

作り方

1. <材料a>をフードプロセッサーに入れ、なめらかになるまで混ぜ合わせる。
2. ボールに1を入れ、卵を少しずつ入れて静かに混ぜ合わせ、65mmのホテルパン1枚に流し入れる。【設定1】で予熱後、加熱する。
3. 加熱完了後、取り出した2のホテルパンの上に、20mmのホテルパンの表面を上にして重ね合わせ、そのままひっくり返し、粗熱を取る。
4. 四辺を切り落とし、提供するサイズに切り分け、器に盛り、<材料b>を添える。

調理ポイント

◆白はんぺんが混ざりにくいため、フードプロセッサーを使うとよい。
◆卵の温度状態により設定時間が異なる。
【注意】ホテルパンが高温かつ重くなるため、取り出し時やひっくり返す時などは十分注意すること。

Copyright (C) 2023 HOSHIZAKI CORPORATION.　All Rights Reserved.