

厚焼き卵

合計加熱調理時間 約 22分

[1人分：208kcal/ 食塩相当量：0.7g]

しっとりふんわりとした食感に、上品な甘さ。冷めても味が落ちないので、お弁当のおかずにも。



材料（24人分 [1人分2切れ]）

卵：M玉（割りほぐして常温に戻す）	40個
砂糖	120g
だし汁（常温に戻す）	400cc
本みりん（煮きる）	360cc
日本酒（煮きる）	90cc
白だししょうゆ	90cc

※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

24人分 [1人分2切れ]
 (1切れ：幅62mm×奥行23mm×高さ35mm)

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	100%	22分	160℃

【注意】液体を調理する際には、ホテルパンの出し入れに危険が伴う場合があります。
 取り扱いには十分ご注意ください。

下ごしらえ

- ・65mmのホテルパンにオープンシート（幅60cmの大型）を敷き、ずれないようにクリップ等で固定する。

作り方

1. ボールに材料をすべて入れて静かに混ぜ合わせ、65mmのホテルパン1枚（2段調理は2枚）に流し入れる。
2. 1段調理は、【設定1】で予熱後、1のホテルパンを3段目に入れて、加熱する。
 2段調理は、【設定1】で予熱後、1のホテルパンを2・4段目に入れ、20mmの空のホテルパンを3段目に入れて、加熱する。
 （3段目のホテルパンは上段から落ちる水滴を受ける役割を果たします。）
3. 加熱開始から10分後、いったん2のホテルパンを取り出し、箸で卵の固まりを細かく崩すようにかき混ぜ、スチコンに戻し入れる。
4. さらに5分後、3のホテルパンを取り出し、箸で卵の固まりを細かく崩すようにかき混ぜ、スチコンに戻し入れる。
5. 加熱完了後、取り出した4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、中身を取り出す。
6. 取り出した厚焼き卵の上にホテルパンを載せて重石にし、10分置いた後、重石を外して四辺を切り落とし、提供するサイズに切り分ける。



調理ポイント

- ◆ホテルパンに卵液を流し入れた時に出た泡は、丁寧に取り除くと、仕上がりがきれいになる。
 - ◆卵の温度状態により設定時間が異なる。
 - ◆作り方3と4で、スチコンから取り出してかき混ぜる時は、庫内温度が下がらないよう、扉のロックはせずに軽く閉める。
- 【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。