

温泉卵

合計加熱調理時間 約 **28分**

[1人分：91kcal／食塩相当量：0.2g]

冷蔵庫から出してすぐの卵でOK。ぷるっとした食感がたまらない温泉卵を一度にたくさん作れます。



材料 (30人分)

卵 30個

※掲載レシピはクックエブリオ ミニ専用のものとなります。

※掲載レシピは2段で検証をおこなっています。

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	—	28分	68℃ (予熱温度：88℃)

下ごしらえ

- ・卵は冷蔵庫で冷やしておく。

作り方

1. 25mmの穴あきホテルパン2枚に卵をのせて88℃で予熱後、【設定1】で加熱する。
2. 加熱終了後、1のホテルパンを取り出し、氷水に入れて冷やす。



調理ポイント

- ◆卵は冷えたものを使うこと。
- ◆スチコンに食材を入れると、庫内温度が下がるため、高めの温度で予熱すること。