

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 (40人分)

卵 (常温に戻す) 40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

40人分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	スチーム	-	15分	100℃

※固ゆで卵ができる。

作り方

- 65mmの穴あきホテルパン2枚に卵を並べ、【設定1】で予熱後、加熱する。
- 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12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くる。
- ◆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。