

低温加熱なので、とっても舌触りが滑らか！お出汁のコクが口の中に広がります。



材料 (24人分)

卵：L玉（割りほぐす）	20個
だし汁	1100cc
薄口しょうゆ	小さじ2
粗塩	小さじ1
本みりん	大さじ2
日本酒	大さじ1

※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

24人分
(21cm角×高さ4.5cmの流し缶 2個分)

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	スチーム	-	15分	90℃

作り方

- ボールにすべての材料を入れて混ぜ合わせ、ザルでこして流し缶に流し入れ、65mmの穴あきホテルパン2枚に入れる。
- 1に20mmのホテルパンでフタをして【設定1】で予熱後、加熱する。
- 加熱完了後、2のホテルパンを取り出し、プラストチャーで冷やす。



調理ポイント

- ◆固さは卵の量で調節すること。
- ◆調味料の塩分を上げるのではなく、だしを濃いめにして味わいを深めること。