

## だし巻き卵

合計加熱調理時間 約25分

[1人分：160kcal／食塩相当量：1.0g]

美しく彩りの良いだし巻き卵。大根おろしを添えて召し上がれ。



## 材料 (24人分 [1人分4切れ])

卵：M玉（割りほぐして常温に戻す）	36個
だし汁（常温に戻す）	500cc
本みりん（煮きる）	100cc
日本酒（煮きる）	130cc
白だししょうゆ	90cc
大根おろし	360g
しょうゆ	適量

\*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 [1人分4切れ]

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	100%	25分	160℃

## 下ごしらえ

- ・65mmのホテルパンにオープンシートを敷き、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2枚に流し入れ、【設定1】で予熱後、加熱する。
2. 加熱開始から10分後、いったん1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。
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、中身を取り出す。
4. 取り出しただし巻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を加減すること。
- ◆ 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。