スチームモード　ホットエアモード　コンビモード

スペイン風オムレツ

合計加熱調理時間　約 17 分

［1人分：212kcal／ 食塩相当量：1.3 g］

ふっくら！ケーキのように仕上がります。冷めてもお惣菜として美味しいです。

材料（90人分）

＜材料a＞	
ジャガイモ	9000g
タマネギ（薄切り）	4500g
ニンニク（薄切り）	370g
エクストラヴァージンオリーブオイルA	100cc
＜材料b＞	
卵：Mサイズ（溶きほぐす）	60個
エクストラヴァージンオリーブオイルB	500cc
粗塩	110g
こしょう	適量

※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

90人分
ホテルパン1分の1 65mm 5枚分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1（ステップ1）	コンビ	100%	12分	160℃	標準
1（ステップ2）	コンビ	100%	5分	200℃	標準

下ごしらえ

・ジャガイモは厚さ1cmの輪切り、または半月切りにして水にさらし、柔らかくなるまで下茹でする。
・タマネギとニンニクは、エクストラヴァージンオリーブオイルAで炒める。

作り方

1. ボールに＜材料a＞、＜材料b＞を入れて混ぜ、オーブンシートを敷いた65mmのホテルパン5枚に流し入れて登録メニュー【設定1】で予熱後、加熱する。

調理ポイント

◆焼き立てよりひと息おくと、卵がしまり切り分けやすい。
◆ジャガイモ、タマネギ、ニンニクは、スチコンで加熱してもよい。
・ジャガイモ：40mmの穴あきホテルパン6枚にのせて（スチーム・100℃・13分間）で予熱後、加熱する。
・タマネギ、ニンニク：エクストラヴァージンオリーブオイルAを混ぜて、20mmホテルパン6枚にのせて（コンビ・180℃・100%・6分・風量標準）で予熱後、加熱する。

Copyright (C) 2016 HOSHIZAKI CORPORATION.　All Rights Reserved.