

卵類

蒸し物
(温)

温泉たまご・ゆでたまご

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<1バッチ 30人分>

卵	30 個
温泉たまご用たれ	750 g

●材料<1バッチ 30人分>

卵	30 個
---	------

●作り方 温泉たまご

1. 卵を常温に戻す
2. 穴あきホテルパンに卵をセットする
3. 予熱されたスチームコンベクションオーブンで加熱する(モード①)
4. ブザーが鳴ったら取り出す
5. 器に割り入れ、たれをかけ提供する

●作り方 ゆでたまご

1. 卵を常温に戻す
2. 穴あきホテルパンに卵をセットする
3. 予熱されたスチームコンベクションオーブンで加熱する(モード②)
4. ブザーが鳴ったら取り出し、冷却する
5. 殻を剥き、器に盛り付け提供する

加熱前

加熱後



●機器設定

	モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
①	スチーマー	70℃	20分	—	3	1/1穴あきホテルパン
②	スチーマー	98℃	12分	—	3	1/1穴あきホテルパン

●ポイント

スチームコンベクションオーブンの調理は固さや黄身の状態が常に均一な仕上がりになります。また調理中にかき混ぜたり、お湯を沸かす必要がありません。卵の殻のひびや鮮度に注意してください。