

卵類

焼き物

ハムエッグ

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<1バッチ 12人分>

卵	12 個
ハム(1/2カット)	12 枚
塩	少々
こしょう	少々

●作り方

1. ハムをカットする
2. 焼き皿にカップを並べる
3. カップにハムを敷き、卵を割り入れ、塩、こしょうをふる
4. 予熱されたスチームコンベクションオープンで加熱する(モード①)
5. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
6. 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	自動加湿オープン	180℃	6~8分	90	2	1/1 焼き皿

●ポイント

型にセットをしておくことで、一度に大量のハムエッグが調理できます。
ハムを半分に切った物を使うと、卵が収まりやすくなります。