

卵類

焼き物

# ポテトオムレット

スチーマー  
自動加湿オープン  
オープン



### ●材料<1バッチ 15個分>

卵	375 g
じゃが芋(1cm角)	150 g
ミックスベジタブル	75 g
プロセスチーズ(1cm角)	75 g
豚ひき肉	75 g
玉葱(1cm角)	150 g
油	15 g

### 【調味料】

塩	3 g
胡椒	0.1 g

### 【提供時】

ケチャップ	

### ●作り方

1. 材料をカットする
2. 1/2ホテルパンにじゃが芋とミックスベジタブルを並べる
3. 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)ブザーが鳴ったら3を取り出す。
4. 豚ひき肉と玉葱をIH調理器で炒めて、塩・胡椒を加える。
5. ボールに卵を割り入れよく攪拌し、3と4の具材とチーズを加えてあわせる。
6. 焼き皿にカップを並べて、5の卵液を流し込む
7. 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②)
8. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
9. 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	98℃	6分	—	4	1/1穴あきホテルパン
②	自動加湿オープン	190℃	8分	90	4	1/1焼き皿

### ●ポイント

各具材は予め、熱をとしておく。