

卵類

焼き物

うなぎ焼き

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<1バッチ 10人分>

卵	8 個
マヨネーズ	20 g
【調味液】	
醤油	20 g
みりん	20 g
だし汁	10 g
うなぎ蒲焼	100 g
生椎茸	40 g
三つ葉	5 g
人参	30 g

●作り方

1. 材料をカットする
2. ボールに卵を割りほぐし、マヨネーズを入れ混ぜ合わせる
3. 2に【調味液】、全ての具材を入れ、菜箸で混ぜ合わせる
4. 1/2ホテルパンにオープンシートを敷き、3を流し入れる
5. 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)
6. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
7. 6を切り分け、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	190℃	10~15分	50	4	1/2ホテルパン

●ポイント

卵にマヨネーズを入れることでふんわりとした仕上がりとなります。
ホテルパンにオープンシートを敷くことで焦げ付かず簡単に取り出すことができます。