

卵

焼き物

パリパリ春巻きの玉子ピザ

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<1バッチ 20人分>

春巻きの皮	5枚
玉葱(みじん切り)	100g
ベーコン	50g
コーン	80g
ほうれん草(茹でてからみじん切り)	50g
卵	100g
マヨネーズ	20g
ピザチーズ	80g

●作り方

1. 材料をカットする
2. 調味料を計量する
3. ボールに卵を割り入れ、マヨネーズを加えて良く攪拌する
4. 3にカットした野菜、ベーコン、ピザチーズを加える
5. 春巻きの皮を1/4サイズにカットし、カップに1枚セットし、
6. オリーブオイルを塗り、もう1枚をずらして重ねる
7. 6のカップに4の生地を流し入れ、焼き皿に並べる
8. 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)
9. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
10. 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	200℃	5分	10	強	1/1 焼き皿
②						

●ポイント

具材をかえることによりバリエーションが広がるメニューで、パイキングにぴったりです。
オリーブオイルをぬる代わりにオイルスプレーでも簡単です。