

卵類

焼き物

カニ玉

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<1バッチ 4人分>

全卵	200 g
かにかまぼこ	40 g
玉ねぎ	40 g
(冷)グリーンピース	20 g
醤油	6 g
中華だし	1 g
水	20 g

【あん】

酢	40 g
トマトケチャップ	20 g
中華だし	2 g
砂糖	12 g
ごま油	4 g
おろし生姜	1.2 g
片栗粉	12 g
水	60 g

●作り方

1. 材料をカットする
2. ボールに全卵を割りほぐし、食材、醤油、だし、水を入れ混ぜ合わせる
3. 鍋に【あん】の材料を入れて沸騰させてとろみをつける
4. エッグパンにオイルスプレーかけて、2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す
7. 器に盛り付け3のあんをかけて提供する

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	160℃	6分	50	4	エッグパン

●ポイント

エッグパンを使うことで丸型の形に1人分ずつ作ることができます。
ホテルパンを使う場合はオープンシートを敷くこと、時間を長くし調理を行って下さい。