

卵類

焼き物

スペイン風オムレツ

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>

卵	1000 g
塩	2 g
こしょう	少々
生クリーム	60 g
マヨネーズ	50 g
ピザ用チーズ	80 g
じゃが芋(1cm角)	250 g
ほうれん草(1cm角)	180 g
玉葱(1cm角)	120 g
赤パプリカ(1cm角)	80 g
ソーセージ(1cmスライス)	100 g
オリーブオイル	15 g
塩	4 g
こしょう	少々

●作り方

1. 材料をカットする
2. 1/2ホテルパンに野菜、ソーセージをセットし、オリーブオイル、塩、こしょうをし、ホテルパンの蓋をする
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)
4. ブザーが鳴ったら3を取り出し、冷却する
5. ボールに卵を割り入れよく攪拌し、マヨネーズ、塩、こしょう、生クリームを加え全体を混ぜ、さらに4を加えて合わせる
6. 2/3ホテルパンにオープンシートを敷き、5を流し入れる
7. 6の表面にピザ用チーズをトッピングする
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②)
9. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
10. 9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	スチーマー	98℃	5分	—	4	1/2ホテルパン・蓋
②	自動加湿オープン	190℃	15分	30	4	2/3ホテルパン

●ポイント

卵にマヨネーズ、生クリーム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に簡単に取り出すことができます。