

卵類

焼き物

ふわふわ厚焼き卵

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	600 g
山芋(すりおろし)	150 g
だし汁	少々
砂糖	35 g
醤油	6 g
マヨネーズ	50 g

●作り方

1. 山芋はすりおろす
2. ボールに卵を割り入れよく攪拌し、山芋、調味料を入れ良く混ぜ合わせる
3. 1/3ホテルパンにオイルスプレーをかけ、1を流し入れる
4. 蓋の内側にオイルスプレーをかけ、3に蓋をする
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②)
6. 5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	160℃	15分	90	4	1/3ホテルパン・蓋
②						

●ポイント

山芋を入れることで、すぐ入らずにふんわりと仕上がります。
またマヨネーズを入れることでも柔らかかに仕上がります。
蓋をすることで焼いた際の膨張を抑え、上面にも焼き色が付きます。