

卵類

蒸し物
(冷)

半熟味付け卵

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	20 個
【煮汁】 (卵の重量の約30%)	
だし汁	g
醤油	g
砂糖	g
みりん	g
酒	g

【真空袋サイズ:30cm×40cm】

●作り方

1. 穴あきホテルパンに卵をセットする
2. 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)
3. ブザーが鳴ったら取り出し、冷却する
4. 殻を剥く
5. 鍋に【煮汁】の材料を入れて沸騰させる
6. 5、6を冷却する
7. 真空袋に7の卵、煮汁を入れ、真空パックする
8. 袋から取り出し、器に盛り付け提供する
(漬込み時間はお好みで調整して下さい)

パック前

パック後



●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℃	7分	—	3	1 / 1穴あきホテルパン
②						

●ポイント

卵は冷蔵庫から取り出しすぐに加熱した場合の仕上がりとなります。
真空包装袋で漬込む事により調味料の量を減らすことが出来ますが時々卵を動かすと均一の色に仕上げる事が出来ます