

卵

焼き物

錦糸卵

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<1バッチ 15個分>

卵	3 個
砂糖	5 g
塩	1.5 g
水溶き片栗粉(1:1)	5 g
オイルスプレー	適宜

●作り方

1. スチコンに焼き皿をセットし設定に立ち上げる。
2. 卵を割りほぐし材料を加えて良く混ぜる
3. 2を網で濾す
4. 1の焼き皿をとりだし、オイルスプレーをする
5. 3の液卵を平らに流し込む
6. 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)
7. 粗熱をとり、クルクルとまきながらはがす。
8. 細切りにカットする

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	190℃	2~3分	50	弱	1/1 テフロン焼き皿
②						

●ポイント

焼き皿は事前に予熱してしておきます。卵をはがす際は粗熱を取るとはがし易くなります。