

卵類

真空調理

# スクランブルエッグ

スチーマー  
自動加湿オープン  
オープン



●材料<1パック分>

冷凍液卵	1000 g
牛乳	215 g
塩	4.2 g
バター	43 g

【真空袋サイズ: 30cm × 40cm】

●作り方

1. 真空袋に材料を入れ、真空パックする  
(卵は凍ったまま)
2. 1を解凍し中身をよく混ぜる
3. 2を穴あきホテルパンにセットする
4. 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)
5. ブザーが鳴ったら取り出し、袋ごと中身を混ぜる
6. 袋から取り出し、器に盛り付け提供する

パック時

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	73℃	40分	—	3	1/1穴あきホテルパン
②						

●ポイント

卵を泡立てず、冷凍状態で材料ごとパックすることで、吹きこぼれずにパックできます。  
低温で調理することで均一になめらかな仕上がりとなります。