

温泉玉子・ゆで玉子

スチーマーモード



●材料<1バッチ 30人分>

卵 30 個

温泉たまご用たれ 720 g

●材料<1バッチ 30人分>

卵 30 個

●作り方 温泉たまご

- ① 卵を常温に戻す
- ② 穴あきホテルパンに卵をセットする
- ③ 予熱されたスチームコンベクションオーブンで加熱する(モード 1)
- ④ ブザーが鳴ったら取り出す
- ⑤ 器に割り入れ、たれをかけ提供する

●作り方 ゆでたまご

- ① 卵を常温に戻す
- ② 穴あきホテルパンに卵をセットする
- ③ 予熱されたスチームコンベクションオーブンで加熱する(モード 2)
- ④ ブザーが鳴ったら取り出し、冷却する
- ⑤ 殻を剥き、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	スチーマーモード	70℃	20分	—	中	1/1穴あきホテルパン
2	スチーマーモード	98℃	12分	—	中	1/1穴あきホテルパン



スチームコンベクションオーブンの調理は固さや黄身の状態が常に均一な仕上がりになります。また調理中にかき混ぜたり、お湯を沸かす必要がありません。卵の殻のひびや鮮度に注意してください。