

# かに玉レタスチャーハン

自動加湿オープン



## ●材料< 1 バッチ 8人分 >

冷ごはん	1 6 0 0 g
カニ缶	5 0 g
レタス (2cm角)	2 0 0 g
カニカマ	3 0 g
卵	2 5 0 g

### 【調味料】

塩	1 0 g
胡椒	1 g
醤油	3 0 g
ごま油	4 0 g
中華だし	1 0 g

万能ねぎ (小口切り)	3 0 g
ごま油	1 0 g

## ●作り方

- ① 材料をカットする
- ② ボールに卵を割り、【調味料】を加えて混ぜる
- ③ ホテルパンにごま油を敷く
- ④ ③のホテルパンにごはんをセットし、カニ缶とカニカマを散らす  
(※ごはんをセットする際、ホテルパンの1/4程度あけておく)
- ⑤ ⑤の残りのスペースに②の卵液を流し込む
- 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 ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑧ レタスと万能ねぎを加え、全体をよく混ぜる
- ⑨ 器に盛り付け、のこしておいた万能ねぎを散らして完成



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

2 2 0 °C

5 分

9 0

強

1/1ホテルパン



Point

ごはん横のスペースに卵液を流す事でふんわりとした炒り卵をつくる事ができます。