

巣籠り玉子

自動加湿オープン



●材料<1パッチ 8人分>

キャベツ (千切り)	1 1 2 0 g
人参 (千切り)	1 3 0 g
ベーコン (細切り)	1 0 0 g

【調味料】

サラダ油	4 0 g
塩	1 2 g
胡椒	1 g

玉子 8 個

●作り方

- ① 材料をカットする
- ② ホテルパンにキャベツ、人参、ベーコンをセットする
- ③ ②のホテルパンにサラダ油、塩、胡椒を入れて混ぜる
- ④ 8等分にくぼみを作り、卵を割り入れる
- ⑤ 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)
- ⑥ ブザーが鳴ったら取り出す
- ⑦ 全体が混ざるように良く混ぜ合わせる。
- ⑧ 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 自動加湿オープン	1 6 0 °C	5 分	9 0	弱	1/1ホテルパン



取り出してから混ぜる事ができないので、卵を入れる前に、調味料と野菜を良く混ぜます。
上記モードは黄身が半熟の状態ですので、お好みの固さに加熱時間を調整してください