

ハムエッグ

自動加湿オープン



●材料< 1 パッチ 12人分 >

卵	12 個
ハム(1/2カット)	12 枚
塩	少々
こしょう	少々

●作り方

- ① ハムをカットする
- ② 焼き皿にカップを並べる
- ③ カップにハムを敷き、卵を割り入れ、塩、こしょうをふる
- 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、中心温度を計測する
- ⑥ 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	180℃	6~8分	90	弱	1/1焼き皿



型にセットをしておくことで、一度に大量のハムエッグが調理できます。
ハムは半分に切った物を使うと、卵が収まりやすくなります。