

ポテトオムレツ

スチーマーモード・自動加湿オープン



●材料<1パッチ 15個分>

卵	375 g
じゃが芋 (1cm角)	150 g
ミックスベジタブル	75 g
プロセスチーズ (1cm角)	75 g
豚ひき肉	75 g
玉葱 (1cm角)	150 g
油	150 g

【調味料】

塩	3 g
胡椒	0.1 g

【提供時】

ケチャップ

●作り方

- ① 材料をカットする
- ② 1/2 ホテルパンにじゃが芋とミックスベジタブルを並べる
- ③ 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)
- ④ ブザーが鳴ったら②を取り出す
- ⑤ 豚ひき肉と玉葱をIH調理器で炒めて、塩・胡椒を加える
- ⑥ ボールに卵を割り入れよく攪拌し、③と④の具材とチーズを加えてあわせる
- ⑦ 焼き皿にカップを並べて、⑥の卵液を流し込む
- ⑧ 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2)
- ⑨ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑩ 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	98℃	6分	—	強	1/1穴あきホテルパン
2	自動加湿オープン	190℃	8分	90	強	1/1焼き皿



Point

卵を合わせる際、各具材は予め熱を通しておきます。