

うなぎ焼き

自動加湿オーブン



●材料<1バッチ 10人分>

卵	8 個
マヨネーズ	20 g
【調味液】	
醤油	20 g
みりん	20 g
だし汁	10 g
うなぎ蒲焼	100 g
生椎茸	40 g
三つ葉	5 g
人参	30 g

●作り方

- ① 材料をカットする
- ② ボールに卵を割りほぐし、マヨネーズを入れ混ぜ合わせる
- ③ ②に【調味液】、全ての具材を入れ、菜箸で混ぜ合わせる
- ④ 1/2ホテルパンにオーブンシートを敷き、③を流し入れる
- ⑤ 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)
- ⑥ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑦ ⑥を切り分け、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	190℃	10~15分	50	強	1/2ホテルパン



卵にマヨネーズを入れることでふんわりとした仕上がりとなります。
ホテルパンにオーブンシートを敷くことで焦げ付かずに簡単に取り出すことができます。