

ふわふわ厚焼き玉子

自動加湿オープン



●材料<1バッチ 20人分>

卵	600 g
山芋 (すりおろし)	150 g
だし汁	少々
砂糖	35 g
醤油	6 g
マヨネーズ	50 g

●作り方

- ① 山芋はすりおろす
- ② ボールに卵を割り入れよく攪拌し、山芋、調味料を入れ良く混ぜ合わせる
- ③ 1/3 ホテルパンにオイルスプレーをかけ、①を流し入れる
- ④ 蓋の内側にオイルスプレーをかけ、③に蓋をする
- 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 ⑤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	160℃	15分	90	強	1/3ホテルパン・蓋



山芋を入れることで、すぐ入らずにふんわりと仕上がります。またマヨネーズを入れることでも柔らかくに仕上がります。蓋をすることで焼いた際の膨張を抑え、上面にも焼き色が付きます。