

スペイン風オムレット

スチーマーモード・自動加湿オープン



●材料<1パッチ 20人分>

卵	1000 g
塩	2 g
こしょう	少々
生クリーム	60 g
マヨネーズ	50 g
ピザ用チーズ	80 g
じゃが芋 (1cm角)	250 g
ほうれん草 (1cm角)	180 g
玉葱 (1cm角)	120 g
赤パプリカ (1cm角)	80 g
ソーセージ (1cmスライス)	100 g
オリーブオイル	15 g
塩	4 g
こしょう	少々

●作り方

- ① 材料をカットする
- ② 1/2ホテルパンに野菜、ソーセージをセットし、オリーブオイル、塩、こしょうをし、ホテルパンの蓋をする
- 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③を取り出し、冷却する
- ⑤ ボールに卵を割り入れよく攪拌し、マヨネーズ、塩、こしょう、生クリームを加え全体を混ぜ、さらに④を加えて合わせる
- ⑥ 2/3ホテルパンにオープンシートを敷き、⑤を流し入れる
- ⑦ ⑥の表面にピザ用チーズをトッピングする
- 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 ⑨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 スチーマーモード	98℃	5分	—	強	1/2ホテルパン・蓋
2 自動加湿オープン	190℃	15分	30	強	2/3ホテルパン



卵にマヨネーズ、生クリームを入れることでふんわりとした仕上がりとなります。
ホテルパンにオープ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。