焼き物　卵

NICHIWA Consulting Room

錦糸卵

自動加湿オーブン

●材料＜１バッチ　１５個分＞

卵	3 個
砂糖	5 g
塩	1.5 g
水溶き片栗粉（1：1）	5 g
オイルスプレー	適宜

●作り方

① スチコンに焼き皿をセットし設定に立ち上げる。
② 卵を割りほぐし材料を加えて良く混ぜる
③ ②を網で濾す
④ ①の焼き皿をとりだし、オイルスプレーをする
⑤ ③の液卵を平らに流し込む
⑥ 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(ﾓｰﾄﾞ1)
⑦ 粗熱をとり、クルクルとまきながらはがす。
⑧ 細切りにカットする

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	自動加湿オーブン	１９０℃	２～３分	５０	弱	1/1テフロン焼き皿

Point

焼き皿は事前に予熱してしておきます。卵をはがす際は粗熱を取るとはがし易くなります。