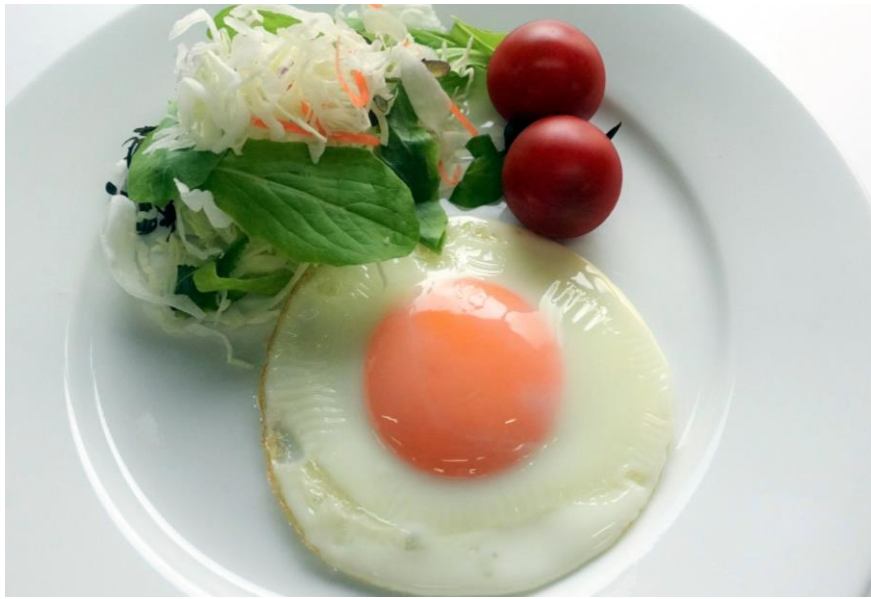


半熟目玉焼き

自動加湿オーブン



調理動画はコチラ



●材料< 1 パッチ 8人分 >

卵	8 個
油	適量

●作り方

- ① エッグパンに油をひく
- ② ①に卵を割り入れる
- ③ 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)
- ④ ブザーが鳴ったら取り出し、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 自動加湿オーブン

2 2 0℃

3分

3 0

中

エッグパン



今回は半熟目玉焼きのレシピですが、しっかりと火を入れたい場合は時間を調整してください。
ニュークックチルシステムで使用する場合のおすすめは「スチームモード / 80℃ / 4分」です。