

スクランブルエッグ

スチーマーモード



●材料<1パック分>

冷凍液卵	1 0 0 0 g
牛乳	2 1 5 g
塩	4.2 g
バター	4 3 g

【真空袋サイズ：30cm×40cm】

●作り方

- ① 真空袋に材料を入れ、真空パックする
(卵は凍ったまま)
- ② ①を解凍し中身をよく混ぜる
- ③ ②を穴あきホテルパンにセットする
- ④ 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)
- ⑤ ブザーが鳴ったら取り出し、袋ごと中身を混ぜる
- ⑥ 袋から取り出し、器に盛り付け提供する



①加熱前



②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

73℃

40分

—

強

1/1穴あきホテルパン



Point

卵を泡立てず、冷凍状態で材料ごとパックすることで、吹きこぼれずにパックできます。
低温で調理することで均一になめらかな仕上がりとなります。