

錦糸たまご

食数 1/1 ホテルパン 10g×15人分 2/3 ホテルパン 10人分

材料		1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
A	卵	150g	100g
	上白糖	6g	4g
	塩	0.5g	0.3g



使用ホテルパン ノンスティック20mm
使用推奨備品 オイルスプレー

工程 (使用機器)

調理手順

下処理

- ① 使用ホテルパンを庫内に入れ、一緒に予熱をしておきます。
- ② Aを混ぜ合わせます。

加熱調理
(スチームコンベクション)

- ③ 予熱後のホテルパンを取り出し、オイルスプレーをかけ、②を全体に回しかけ、加熱します。
コンビ モード・調理温度200℃・調理時間2分・蒸気量80%・風量3

盛付・提供

- ④ 包丁で切って、提供します。