

五目卵焼き

食数 1/1 ホテルパン 70g×50人分 2/3 ホテルパン 33人分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
A 卵	1500g	1000g
サラダ油	75g	50g
塩	5g	3.3g
B 人参(みじん切り)	250g	166g
長ねぎ(みじん切り)	250g	166g
しいたけ(みじん切り)	250g	166g
芽ひじき(乾)	30g	20g
C 砂糖	75g	50g
濃口しょうゆ	75g	50g
だし汁	250g	166g
鶏ひき肉	600g	400g



使用ホテルパン 65mm
使用推奨備品 65mm用オープンシート

工程(使用機器)	調理手順
下処理	<p>① 芽ひじきは水につけて戻したら水を切ります。</p> <p>② Aをボール等に入れて混ぜ合わせます。</p>
加熱調理 (スチームコンベクション)	<p>③ ホテルパンに65mm用オープンシートを敷いて、BとCを混ぜたものを入れ、鶏ひき肉を散らし加熱します。 加熱後はホイッパー等でひき肉をほぐします。 コンビ モード・調理温度160℃・調理時間10分・蒸気量100%・风量3</p> <p>④ ③に②を注ぎ入れて馴染ませ、具の位置を整えたら加熱します。 コンビ モード・調理温度150℃・調理時間25~30分・蒸気量20%・风量2</p>
盛付・提供	<p>⑤ 切り分けて提供します。</p>

※②で卵を溶く際に、泡立てすぎると卵が膨らみやすくなるので、優しく溶いてください。※65mm用オープンシートを持っていない場合は、ホテルパンを2枚用意し、具材を炒めたホテルパンはオープンシートを敷かずに加熱を行い、もう一枚のホテルパンにオープンシートを2枚程度敷いて、卵液を入れて加熱を行ってください。