

# スパニッシュオムレツ

食数 1/1 ホテルパン 1切77g×40人分 2/3 ホテルパン 30人分

| 材料          |                       | 1/1 ホテルパン | 2/3 ホテルパン |
|-------------|-----------------------|-----------|-----------|
| A           | 玉ねぎ(1cm角切り) .....     | 300g      | 200g      |
|             | にんじん(1cm角切り) .....    | 150g      | 100g      |
|             | じゃがいも(1.5cm角切り) ..... | 400g      | 267g      |
|             | ベーコン(厚め短冊切り) .....    | 200g      | 133g      |
|             | サラダ油 .....            | 30g       | 20g       |
| B           | 卵 .....               | 1500g     | 1000g     |
|             | サラダ油 .....            | 60g       | 40g       |
|             | 牛乳 .....              | 60g       | 40g       |
|             | ピザ用チーズ .....          | 220g      | 147g      |
|             | 塩 .....               | 9g        | 6g        |
|             | こしょう .....            | 適宜        | 適宜        |
| 赤パプリカ(1cm角) | 150g                  | 100g      |           |



使用ホテルパン 65mm 2枚  
使用推奨備品 オープンシート

## 工程(使用機器)

## 調理手順

下処理  
(スチームコンベクション)

- ① ホテルパンにAを混ぜ合わせ加熱します。  
コンビ モード・調理温度170℃・調理時間8分・蒸気量100%・風量3

加熱調理  
(スチームコンベクション)

- ② ボールにBを合わせ①と赤パプリカを入れ、オープンシートを敷いたホテルパンに流し、加熱します。  
コンビ モード・調理温度160℃・調理時間30分・蒸気量20%・風量2

盛付・提供

- ③ 切り分けて提供します。