

# ねぎと生姜の出汁巻き卵

食数 1/1 ホテルパン 75g×40人分 2/3 ホテルパン 26人分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
A 卵	2200g	1466g
だし汁	400g	266g
白だし	120g	80g
塩	6g	4g
上白糖	50g	33g
サラダ油	45g	30g
B 小ねぎ(小口切り)	200g	133g
生姜(みじん切り)	50g	33g



使用ホテルパン 65mm  
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

- ① Aを泡立てないようによく混ぜます。
- ② ①にBを入れ混ぜます。

加熱調理  
(スチームコンベクション)

- ③ オープンシートを敷いたホテルパンに②を流し、加熱します。  
コンビ モード・調理温度150℃・調理時間28分・蒸気量20%・風量2

盛付・提供

- ④ 切り分けて提供します。

※低温かつ蒸気量を少なめにして加熱することで、プクプクと膨れずにきれいに仕上がります。