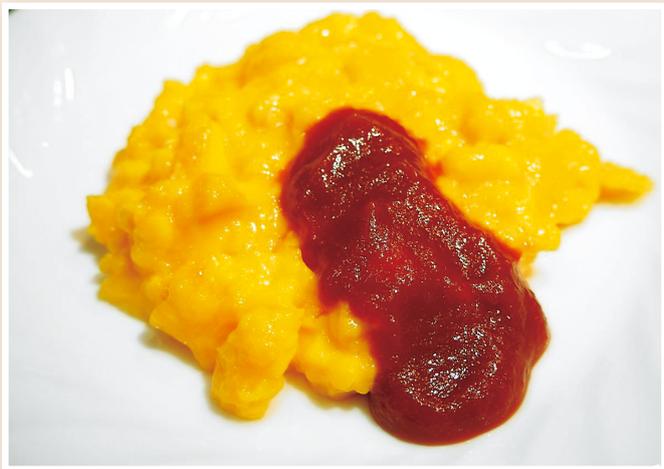




スクランブルエッグ

食数 1/1 ホテルパン 65g×15人分 2/3 ホテルパン 10人分

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
材料 卵	750g	500g
A マヨネーズ	40g	26g
牛乳	120g	80g
上白糖	15g	10g
塩	7g	4.6g
有塩バター(溶かす)	48g	32g



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 ボールに卵を入れてよく溶きます。
- ② Aを溶いた卵に入れ、更に混ぜます。

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の卵液を流し、加熱します。
ホット モード・調理温度170℃・調理時間6～8分・風量1
- ④ 加熱後ゴムべら等で混ぜ、さらに加熱します。
ホット モード・調理温度170℃・調理時間2～4分・風量1

盛付・提供

- ⑤ よく混ぜて、器に盛り付け提供します。

※ダンパー機能が付いているスチコンの場合は、ダンパーを開いて加熱して下さい。