



錦糸たまご

食数 1/1 ホテルパン 約150g分

2/3 ホテルパン 100g

材料

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
卵 (Lサイズ) (3個)	180g	120g
オйлスプレー	適宜	適宜g
A 砂糖	3g	2g
酒	10g	6g
塩	2g	1g



使用ホテルパン 20mm平型 表面フッ素樹脂コーティング

工程 (使用機器)

調理手順

下処理

① 卵とAを混ぜ合わせます。(ホテルパンは予熱時から温めておく)

加熱調理 (スチームコンベクション)

② オйлスプレーしたホテルパンに、①を全体に流し入れ、加熱します。

コンビ モード・蒸気量80%・調理温度200℃・調理時間2分

← **Concierge200** の場合 No.538 錦糸たまご

盛付・提供

③ トングなどでくるくると巻きながら卵をホテルパンからはがし、小口より細切りにします。