



卵の千種焼き

食数 1/1 ホテルパン 50g×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
卵 M24個	1.2kg	800g
A 淡口醤油	18g	12g
塩	5g	3g
砂糖	45g	30g
だし汁	120g	78g
サラダ油	適宜	適宜
B 鶏挽き肉	300g	195g
人参(千切り)	130g	85g
絹さや(塩茹で・千切り)	80g	52g
椎茸(細切り)	180g	120g
(具の下味)		
C だし汁	100g	65g
砂糖	20g	13g
薄口醤油	40g	26g
味りん	15g	10g



使用ホテルパン 65mm深型・オープンシート

工程(使用機器)	調理手順
下処理	① 鍋に鶏挽き肉と C の調味料を入れて火にかけ、鶏そぼろを作り、 B を加えて加熱します。 (人参のみスチームモード100℃で5分下蒸してから鶏そぼろの鍋に加えてもよい) ② ボールに卵を溶き、 A で味つけし、①を加えて混ぜ合わせます。
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を流し入れ、加熱します。 コンビ モード・蒸気量80%・調理温度150℃・調理時間15分・风量1 ← Concierge200 の場合 No.539 卵の千種焼き ホット モード・調理温度180℃・調理時間3分 ← Concierge200 の場合 No.592 卵の千種焼き(次工程)
盛付・提供	④ 引き続き加熱します。 ⑤ 切り分けて、器に盛ります。