



スパニッシュオムレツ

食数 1/1 ホテルパン 100g×30人分 2/3 ホテルパン 20人分

材料

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
A 卵	1.5kg	1kg
サラダ油	60g	40g
牛乳	60g	40g
ピザ用チーズ	220g	150g
塩	10g	6g
こしょう	適宜	適宜
B 玉ねぎ(薄切り)	450g	300g
ほうれん草(ざく切り)	150g	100g
ベーコン(短冊切)	150g	100g
サラダ油	30g	20g
塩・こしょう	適宜	適宜
じゃが芋(角切)	450g	300g



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 Bをフライパンで炒めておきます。
- ② じゃが芋を穴あきホテルパンに入れて加熱します。
スチーム モード・蒸気量/パワー・調理温度100℃・調理時間15分
- ③ Aをボールに合わせ、①と②を加えて混ぜます。

加熱調理 (スチームコンベクション)

- ④ オープンシートを敷いたホテルパンに③を流し込み加熱します。
コンビ モード・蒸気量40%・調理温度160℃・調理時間30分・風量1 ← **Concierge200** の場合 No.540 スパニッシュオムレツ

盛付・提供

- ⑤ 切り分けて、器に盛ります。