



ふんわりロールの玉子焼き

食数 1/1 ホテルパン 65g×20人分 2/3 ホテルパン 13人分

材料

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
A 卵(Lサイズ 10個)	600g	390g
おろし長芋	300g	200g
白はんぺん	150g	98g
万能だしつゆ	50g	33g
水	300g	200g
砂糖	40g	26g



使用ホテルパン 20mm 平型・オープンシート

工程(使用機器)

調理手順

下処理

① A の材料をミキサーにかけます。(卵液は少量(30gほど)取りおく)

加熱調理

(スチームコンベクション)

② オープンシートを敷いたホテルパンに①を流し入れ、加熱します。

コンビ モード・蒸気量100%・調理温度150℃・調理時間8分・風量1

← **Concierge200** の場合 No.541 ふんわりロールの玉子焼き

③ 焼きあがった卵の表面に①で取りおいた卵液を塗り、紙ごと手前からロール状に巻きます。オープンシートをしたまま再度加熱し、焼き色をつけます。

コンビ モード・蒸気量50%・調理温度250℃・調理時間5分

← **Concierge200** の場合 No.591 ふんわりロールの玉子焼き(次工程)

盛付・提供

④ ③の粗熟をとり、切り分けます。