



温度たまご

食数 1/1 ホテルパン 45人分

2/3 ホテルパン 30人分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
たまご	45個	30個
だし醤油	適宜	適宜



使用ホテルパン 穴あき

工程(使用機器)

加熱調理
(スチームコンベクション)

調理手順

① 卵を穴あきホテルパンに並べ、加熱します。

スチーム モード・蒸気量パワー・調理温度70℃・調理時間22分 ← Concierge 200 の場合 No.618 温度たまご

盛付・提供

② 加熱後、冷却します。

※卵は常温時と冷蔵庫からすぐ出したものとは、固まり具合が異なります。