



2

スクランブルエッグ

食数 1/1 ホテルパン 65g×15人分 2/3 ホテルパン 10人分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
卵	750g	500g
マヨネーズ	40g	26g
牛乳	120g	80g
砂糖	15g	10g
塩	7g	4.6g
有塩バター(溶かす)	48g	32g



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 ボールに卵を入れてよく溶きます。 ② B を溶いた卵に入れ、更に混ぜます。
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の卵液を流し、加熱します。 ホット モード・調理温度170℃・調理時間6～8分・風量1 ← Concierge200 の場合 No.651 スクランブルエッグ ④ 加熱後ゴムべら等で混ぜ、さらに加熱します。 ホット モード・調理温度170℃・調理時間2～4分・風量1 ← Concierge200 の場合 No.699 スクランブルエッグ(次工程)
盛付・提供	⑤ よく混ぜて、器に盛り提供します。

※ダンパー機能が付いているスチコンの場合は、ダンパーを開いて加熱して下さい。