



親子卵とし

食数 1/1 ホテルパン 150g×16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
A 鶏もも肉(一口大)	800g	520g
└ 玉葱(5mm幅、薄切り)	1kg	650g
三つ葉(ザク切り)	35g	23g
液卵	900g	585g
[液卵は(A) 200gと(B) 700gに分ける。 2/3でおこなう場合は(A) 130gと(B) 455gとに分ける]		

(煮汁)

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
B だし汁	450g	300g
└ 醤油	150g	100g
味りん	170g	110g
酒	100g	65g
└ 砂糖	60g	40g



使用ホテルパン 65mm深型・フタ有り

工程(使用機器)

調理手順

下処理

① 鍋にBを合わせて沸かし、液卵(A)を流し入れ、かき玉汁のような煮汁を作ります。

加熱調理 (スチームコンベクション)

② 玉葱と鶏肉を下蒸しします。(鶏肉は2分加熱したら取り出す。又は鍋で霜降りにする)

スチーム モード・蒸気量パワー・調理温度100℃・調理時間8分 ← **Concierge200** の場合 No.740 親子卵とし

③ 65mmのホテルパンに②、①の沸かした煮汁を入れ、三つ葉を散らし、液卵(B)を回しかけます。
フタをして加熱します。

スチーム モード・蒸気量パワー・調理温度130℃・調理時間10分 ← **Concierge200** の場合 No.749 卵とし(次工程大)

盛付・提供

④ 器に盛りつけます。

※溶き卵(液卵)は熱した煮汁に回しかける方が、卵が沈みこまずに、きれいに仕上がります。 ※鶏肉の下加熱について…薄く片栗粉(40g)をまぶし、コンビモード200℃で2分加熱してもよい。(片栗粉をまぶすことにより、肉がプリッと、やわらかい食感になります。)