



野菜のたまごとじ

食数 1/1 ホテルパン 120g×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 ブロccoli (小房にわけると)	600g	400g
ほうれん草 (ざく切り)	300g	200g
人参 (薄切り)	250g	167g
トマト (湯むきして1cm角切り)	400g	267g
液卵(A)	280g	186g
(煮汁)		
B だし汁	300g	200g
薄口醤油	140g	93g
味りん	96g	64g
砂糖	60g	40g
液卵(B)	280g	186g



使用ホテルパン 65mm深型・穴あき

工程 (使用機器)

調理手順

下処理
(スチームコンベクション)

① 穴あきホテルパンに **A** を入れ、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10分 ← **Concierge200** の場合 No.742 野菜のたまごとじ

② 鍋に **B** を合わせて沸かし、液卵(B)を流し入れ、かきたま汁状の煮汁を作ります。

加熱調理
(スチームコンベクション)

③ ホテルパンに①の野菜とトマトを入れ、熱した②を注ぎ、全体に液卵(A)を回しかけて加熱します。

スチーム モード・蒸気量パワー・調理温度130℃・調理時間7分 ← **Concierge200** の場合 No.748 卵とじ (次工程小)

盛付・提供

④ 器に盛りつけます。