

親子卵とじ

食数 1/1 ホテルパン 150g×21人分 2/3 ホテルパン 14人分

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
材料		
A 鶏もも肉(2cm角切り) ……………	800g	533g
└ 玉ねぎ(薄切り)……………	600g	400g
B だし汁 ……………	450g	300g
┌ 酒 ……………	100g	67g
├ 濃口しょうゆ ……………	140g	93g
├ みりん ……………	120g	80g
└ 上白糖 ……………	35g	23g
卵A(溶く) ……………	400g	266g
卵B(溶く) ……………	400g	266g
三つ葉(ざく切り) ……………	50g	33g



使用ホテルパン 65mm・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、溶いた卵Aを入れ、かき玉汁を作ります。

加熱調理

(スチームコンベクション)

② ホテルパンに**A**と①のかき玉汁を入れ、フタをして加熱します。

コンビ モード・ 調理温度150℃・ 調理時間15分・ 蒸気量100%・ 風量3

③ ②に溶いた卵Bを注ぎ、三つ葉を散らしてフタをして再度加熱します。

コンビ モード・ 調理温度140℃・ 調理時間5分・ 蒸気量100%・ 風量3

盛付・提供

④ 器に盛り付け、提供します。