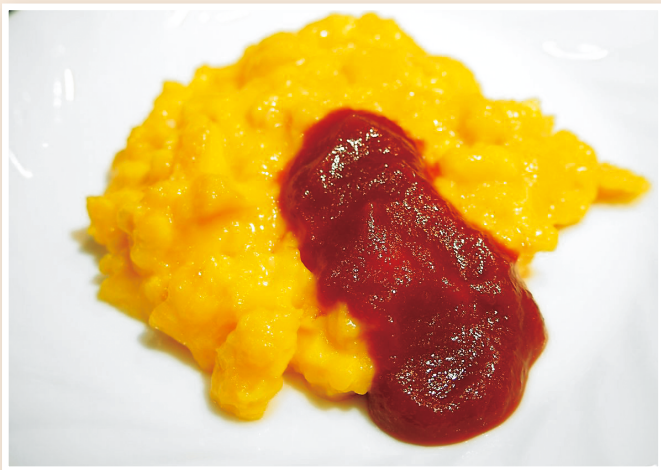


炒める/
01

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 |
| A | マヨネーズ | 40g | 26g |
| | 牛乳 | 120g | 80g |
| | 上白糖 | 15g | 10g |
| | 塩 | 7g | 4.6g |
| | 有塩バター(溶かす) | 48g | 32g |



使用ホテルパン 65mm
使用推奨備品 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 A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
- 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

盛付・提供

- ⑤ よく混ぜて、器に盛り付け提供します。

※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。