



## ● 材料（16人分＜流し缶1缶＞）

卵	750g
だし汁	750ml
a	醤油 小さじ 1
	みりん 65ml
	塩 10g

### ● まず始めに

食材を投入する際には、スチームコンベクションオープンが**指定の調理モード・調理温度**で立ち上がっていることを**必ず確認**してください。

調理モード	スチーム 	調理温度	85℃
調理時間	20分	オプション機能	—
使用備品	65mm 穴あきホテルパン、25mm ホテルパン、ホテルパン用敷網、流し缶（24cm）、キッチンペーパー		

### POINT

- ・90℃を超えてくると気泡（スが入った状態）ができますので、時間短縮のために温度を上げる際は注意してください。
- ・卵液を注ぎ入れた際の表面の泡は、ライターなどの炎を近づけると簡単に消えます。

## ● 下準備

- 鍋にお湯を沸かしてだしを取り、熱いうちにaを加えて味を調えたら冷ましておきます。
- 卵を泡立てないように溶き、①を加えて混ぜ合わせ、こします。
- 穴あきホテルパンに流し缶を置き②の卵液を静かに流し入れ、表面に立った泡を取り除きます。

[写真1](#)

- 流し缶の上にホテルパン用敷網をのせ、キッチンペーパーをのせて [写真2](#)、25mm ホテルパンを逆さまにしたもので蓋をします。

[写真1](#)

[写真2](#)

[写真3](#)

## ● 調理

- スチームコンベクションオープンにホテルパンを投入し、**スチームモード 85℃で20分調理**します。
- 調理が終わったらホテルパンを取り出します。 [写真3](#)
- 流し缶ごと冷水で冷やした後 [写真4](#)、型から取り出します。

[写真4](#)

