

卵焼(なめらか)



材料(10人分)

| | | | |
|------|--|-----|---|
| 卵 | | 600 | g |
| だし汁 | | 200 | g |
| 砂糖 | | 5 | g |
| 薄口醤油 | | 35 | g |

作り方

◆ 事前調理

1. 卵とだし汁、砂糖、薄口醤油を混ぜ合わせて濾す
2. フィルムに卵液を入れ、真空包装する
3. 加熱調理 85℃×20分
4. 急速冷却し、保存する

◆ 提供当日

1. 提供加熱をする
2. 盛付け、提供

※ 加熱温度、時間は目安です。施設の基準をクリアしてください
 ※ 文章、データの無断転用、転載は一切禁止させていただきます