



## ● 材料

卵 (Mサイズ)

60個分

### ● 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ブンが**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	68℃
調理時間	25分	オプション機能	—
使用備品	65mm 穴あきホテルパン		

## POINT

冷蔵庫から出してすぐに加熱すると卵にヒビが入りやすいので、あらかじめ常温に戻しておくことをおすすめします。

## ● 下準備

- 1 卵は冷蔵庫から出して、常温に戻しておきます。
- 2 穴あきホテルパンに①の卵を並べます。 [写真1](#)



## ● 調理

- 1 スチームコンベクションオーブンにホテルパンを投入し、**スチームモード 68℃**で25分調理します。  
[写真2](#)
- 2 調理が終わったらホテルパンを取り出します。

