

デビルドエッグ



Cook Everio

合計加熱時間:13分



★アレルギー表示

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ
さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	松茸
もも	山芋	りんご	ゼラチン	ごま	カシューナッツ	

1人分

エネルギー		kcal	たんぱく質		g
脂質		g	炭水化物		g
食塩相当量		g	原価		円

～材料～ 10人分

・卵	10個	・
A. マヨネーズ	85g	・
A. 塩	1.5g	・
・ボイルむきえび	10尾	・
・きゅうり(5mm厚の薄切り)	20枚	・
・あらびきコショウ	適量	・
・		・

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	スチーム	-	13分	100℃

作り方

- 1 卵を穴あきホテルパンに入れ、スチコン【設定1】で加熱する
- 2 加熱終了後、1の卵を水につけて殻をむく
- 3 2の卵を縦半分カットし、黄身だけボウルに移す
- 4 黄身の入ったボウルに材料Aを入れ、つぶしながら滑らかになるまで混ぜる
- 5 4を絞り袋に入れ、白身の上に絞る
- 6 5の上にきゅうりとエビを乗せ、コショウを振りかけたら完成

ホシザキ東海株式会社 コンサル室

*ポイント

- ・卵は常温に戻しておく
- ・半熟の場合は加熱時間8分

