

「イナシヨクプチドリッパ」使用 野菜のオムレツ

イナシヨクプチドリッパ の効果

- 卵料理を、ふっくらと、
柔らかい食感に仕上げます。
- 具材のドリッパを抑制し、
おいしさ(食感・味)が向上します。
- 混ぜるだけで簡単に使えます。
(液体調味料などに直接添加してもダメになりません)



<配合>

ホテルパン2/3(65mm)一枚分
卵……………20個(約1000g)
じゃがいも……………250g
たまねぎ……………120g
しめじ……………120g
ピーマン……………30g
トマト……………120g

イナシヨクプチドリッパ……………20g
牛乳……………150~200g
砂糖……………6g
粉末コンソメ……………8g
塩……………2g
塩……………12g
こしょう……………適量

下ごしらえ

1. じゃがいも、たまねぎ、しめじ、ピーマン、
トマトを約1cm角に切る。
2. じゃがいもは水にさらす。

<作り方>

1. 牛乳にイナシヨクプチドリッパを分散し、しっかり混ぜて
おく。
2. ホテルパンにじゃがいも、たまねぎを入れ、塩2g・こし
ょうを加える。
3. スチコンを下記の条件で予熱し、予熱完了後2のホテル
パンを投入する。

<調理モード> スチームモード
温度100℃ 10分

4. 加熱終了後2のホテルパンを取り出し、水気を切る。
5. ポールの中に卵を割りほぐし、1の牛乳、砂糖、粉末コ
ンソメ、塩7g、こしょうを加え混ぜ合わせる。
6. 5にしめじ、4のじゃがいも・たまねぎを加えまぜる。
7. オープンシートを敷いたホテルパンに6の生地を流し
いれ、ピーマン・トマトを上のにのせる。
8. スチコンを下記の条件で予熱し、予熱完了後7のホテル
パンを投入する。

<調理モード> コンビモード
温度200℃ 湿度100% 20分
※加熱時間は卵の様子を見ながら調節して下さい。

9. 加熱終了後、ホテルパンを取り出しカットする。

● 卵製品への応用 ●



冷たい状態でも
効果があるので、お弁当にも
最適です！

※イナシヨク プチドリッパは特許製品です。