



Онсэн-томаго

Рецепт от V-ZUG АО



Приготовление 5 Mins
Время 1 Hrs
приготовления
прибор CombiSteamer V4000 45 с 2021
года

Онсэн-томаго вместо яйца пашот – современная версия для идеально кремового яичного желтка и нежного яичного белка. Приготовленное с минимальными усилиями в камере, оно идеально подходит в качестве дополнения к боулам или топпинга.

Ингредиент

4 яйца

Приготовление

Поместить в камеру решетку или перфорированный противень из нержавеющей стали, положить на него яйца и готовить в режиме приготовления на пару при температуре 64 °C в течение прибл. 1 часа. Достать яйца из камеры, осторожно разбить скорлупу, разложить яйца, подавать сразу же, приправив по желанию.

Steaming 64 °C в течение 1 Hrs

Советы

Использовать только свежие, неповрежденные яйца. Онсэн-томаго после приготовления остаются мягкими, слегка жидкими или воскообразными. Благодаря этому методу приготовления яичные желтки и белки имеют одинаковую консистенцию.

Онсэн-томаго можно использовать в качестве альтернативы яйцам пашот или вареным яйцам для тостов, яйцам Бенедикт/по-флорентийски, на рисе или с овощами.

Аксессуары

Емкость для термообработки, перфорированная

Решетка





Дополнительная информация

Составлен

04.08.2025

