



조리하는 방법

JUST Egg 식물성 대체 스크램블

가장 맛있게 드시기 위해서는 조리 후 30분 안에 드시기 바랍니다.

- 사용하기 전에 냉장고에서 완전히 해동하고 잘 흔들어 주세요.
- 예열 된 프라이팬에 식용유나 버터를 고르게 바르고 JUST Egg를 붓습니다.
- 중불에서 요리합니다.
- 주걱을 사용하여 제품이 익을 때까지 잘 저어 줍니다.
- 따뜻할 때 바로 드세요.

반드시 지켜야 할 일

- 따뜻할 때 바로 제공합니다.
- 요리용 오일이나 버터를 이용하고, 들러 붙지 않는 팬을 이용합니다.
- 스크램블, 오믈렛, 프리타타, 프렌치토스트는 이미 많이 사용되고 있는 메뉴들입니다.
- 주문 후 요리하여 제공 합니다.

반드시 피해야 할 일

- 차갑게 해서 먹지 않도록 합니다.
- 평평한 철판에서 요리하지 않습니다.
- 샌드위치에 사용하지 않습니다. (샌드위치는 Folded를 이용합니다.)
- 30분 이상 두었다가 제공 하지 않습니다.

JUST Egg Folded 식물성 대체 오믈렛

가장 맛있게 드시기 위해서는 조리 후 2시간 안에 드시기 바랍니다.

콤비 오븐

양피지가 깔린 시트 팬에 JUST Egg Folded를 올려 놓습니다. 팬을 알루미늄 호일로 덮고 내부 온도가 74°C (165°F)에 도달 할 때까지 8 분 30 초 동안 121°C (250°F) 오븐에서 굽습니다.

컨벡션 오븐 (에어 프라이어)

JUST Egg Folded를: 218°C (425°F)에서 45 초 동안 굽습니다. 냉동 빌드 샌드위치 : 218°C (425°F)에서 1 분 20 초 동안 굽습니다.

컨벤션 오븐

알루미늄 호일로 팬을 덮고 내부 온도가 74°C (165°F)에 도달 할 때까지 15 분 동안 177°C (350°F)에서 굽습니다.

토스터

JUST Egg Folded를 토스터기에 넣고 6분 30초 분 동안 가열합니다.

냄비

붙지 않는 프라이팬에 식용유를 약간 넣고 중불로 데웁니다. JUST Egg Folded를 5 분 후에 뒤집어 마무리 합니다.