



茶碗蒸し

食数 1/1 ホテルパン 卵液130ml×(21人分) 2/3 ホテルパン 14人分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
A 卵	650g	422g
だし汁	2100g	1365g
淡口醤油	100g	65g
三つ葉(ザク切り)	20g	13g
B 鶏胸肉(1.5cm角切り・霜降り)	150g	98g
むきエビ(霜降りにする)	150g	98g
椎茸(イチョウ切り)	130g	85g
ぎんなん(缶)	35g	23g
かまぼこ(薄切り)	120g	80g



使用ホテルパン 穴あき・(直径7cmの茶碗蒸し用、器使用) フタ有り

工程(使用機器)	調理手順
下処理	① ポールにAを混ぜ合わせて漉し、卵液を作ります。 ② 器にBの具材をそれぞれ入れ、卵液を注ぎます。
加熱調理 (スチームコンベクション)	③ ②にフタをして加熱します。 スチーム モード・蒸気量パワー・調理温度88℃・調理時間25分 ← Conclierge200 の場合 No.620 茶碗蒸し
盛付・提供	④ 仕上げに三つ葉をのせます。

※茶碗蒸し用の器のフタをするとホテルパンのスペースをとり、(数があまり並ばないので)フタの溝に水がたまるので、平型のホテルパンをフタとしてかぶせるのがよいです。