

卵無し茶わん蒸し風

食数 1/1 ホテルパン 100g×28人分 2/3 ホテルパン 18人分

材料

無調整豆乳(大豆固形分10%以上)…… 2900g 1933g
だしパック(500ml用) …………… 6個 4個

↓ ↓ ↓
出汁豆乳…………… 2300g 1533g

A 白だし …………… 66g 44g
L にがり …………… 100g 67g

B えび(茹で)…………… 140g 93g
しいたけ(スライス)…………… 56g 37g
鶏胸肉(2cm角茹で) …………… 230g 153g
L 三つ葉(ざく切り) …………… 28g 18g



使用ホテルパン 穴あき

使用推奨備品 茶碗蒸し容器(高さ6cm、直径7cm)

工程(使用機器)

調理手順

下処理

- ① 無調整豆乳を鍋に入れ、木べらで底面をよく混ぜながら加熱し、90℃まで上げ、だしパックを入れ10分放置後、
トングでだしパックを絞り、取り出します。【出汁豆乳】…40℃まで冷まします。
- ② ①の出汁豆乳を計量し、Aを加え静かに混ぜます。

加熱調理
(スチームコンベクション)

- ③ 容器にBを入れ②を分注し、フタをして加熱します。

スチーム モード・調理温度90℃・調理時間25分・風量3

盛付・提供

- ④ 器に盛り付け、提供します。

※無調整豆乳は大豆固形分10%以上のものを使用すると、より固まりやすいです。 ※具材を入れることで具材の旨味も出ます。