

高野豆腐の肉詰めと椎茸の煮物

食数 1/1 ホテルパン 130g×24人分 2/3 ホテルパン 16人分

材料 高野豆腐 (18g) 24個 [432g] 16個 [288g]

A	鶏ひき肉	322g	214g
	生姜 (みじん切り)	7g	5g
	卵	48g	32g
	片栗粉	32g	21g
	酒	14g	9g
	だし汁	48g	32g
	万能ねぎ	24g	16g
	塩	3.2g	2.1g

干し椎茸 (乾) 90g 60g

B	だし汁	1320g	880g
	椎茸の戻し汁	440g	293g
	薄口しょうゆ	88g	59g
	酒	72g	48g
	みりん	72g	48g
	上白糖	80g	53g
	塩	16g	10g



使用ホテルパン 65mm・フタ有り
使用推奨備品 オープンシート

工程 (使用機器)

調理手順

下処理

- ① 干し椎茸は冷たい水で冷蔵庫の中で24時間かけて戻します。大きい場合は半分に切ります。
※戻し汁を煮汁に使うので、それを考慮して戻します。
- ② 高野豆腐はぬるま湯で戻して丁寧に水気を絞り、半分に切り中央に切り込みを入れておきます。
- ③ 鍋にBを沸かし、煮汁を作ります。
- ④ ポールにAを合わせ、②にタネを10gずつ詰めて、①の干し椎茸と共にホテルパンに並べます。

加熱調理 (スチームコンベクション)

- ⑤ ④に③の煮汁を注いで、オープンシートで落とし蓋をし、さらにフタをして加熱します。
コンビ モード・調理温度150℃・調理時間25分・蒸気量100%・風量3
- ⑥ 15分ほど放置して味をなじませます。

盛付・提供

- ⑦ 器に盛り付け、提供します。

※干し椎茸は冷水でじっくりと戻したほうが味が良くなります。