

# 菜の花の白和え

食数 1/1 ホテルパン 60g×52人分 2/3 ホテルパン 34人分

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
<b>材料</b> 菜の花 (3cmざく切り) .....	1200g	800g
にんじん (2cm干切り) .....	420g	280g
木綿豆腐 .....	1800g	1200g
<b>A</b> すりごま (白) .....	120g	80g
上白糖 .....	60g	40g
淡色辛みそ .....	120g	80g
塩 .....	2g	1.3g



使用ホテルパン 穴あき 2枚

## 工程 (使用機器)

加熱調理  
(スチームコンベクション)

## 調理手順

- ① 穴あきホテルパンを2枚用意し、1枚目に菜の花、2枚目に人参と豆腐を加え加熱し、加熱後冷却します。  
 菜の花： **スチーム** モード・調理温度100℃・調理時間 7分・風量3  
 にんじん、豆腐： **スチーム** モード・調理温度100℃・調理時間 15分・風量3
- ② 豆腐を崩して **A** を混ぜ合わせ和え衣を作ります。
- ③ ②に冷却後の野菜を入れ、和えます。
- ④ 器に盛り付け、提供します。

※ホテルパン2枚使用して作るレシピです。※使用する調味料によって塩分量が変わりますので、和え衣を作ったら味を見て適宜塩で調整してください。