

## ほうれん草の卵豆腐

食数 1/1 ホテルパン 80g×22個分 2/3 ホテルパン 15個分

材料	A だし汁 濃口しょうゆ みりん・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	38g 30g	2/3 ホテルパン 200g 25g 20g 10g
	片栗粉 ····································	12g 12g	8g 8g
	B ほうれん草 (茹でる) ························· 水 ··········	······ 135g ····· 75g	90g 50g
	↓ (c) ほうれん草ピューレ ··········· だし汁 ····· 卵 ······ 塩	······ 750g ····· 375g	125g 500g 250g 6g
	生クリーム	······ 188g	125g
	水 クコの実	······· 12g ······ 22粒	8g 15粒



使用ホテルパン 穴あき・フタ有り 使用推奨備品 ミキサー、90mlプリンカップ

工程(使用機器)	調理手順
下処理	<ul> <li>① 鍋に</li></ul>
加熱調理(スチームコンベクション)	④ ③に生クリームを入れ、容器に分注してホテルパンに並べフタをし、加熱します。 スチーム モード・調理温度88℃・調理時間25分・風量3
盛付·提供	⑤ ①のあんをかけ、クコの実を乗せて提供します。