

蒸す/
17

茶わん蒸し

食数 1/1 ホテルパン 150g×16個分 2/3 ホテルパン 10個分

材料		1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
A	卵	350g	230g
	だし汁	1100g	733g
	白醤油	48g	32g
	塩	6g	4g
B	鶏胸肉(1cm角)	200g	130g
	むき海老	150g	100g
	椎茸(薄切り)	100g	65g
	かまぼこ(薄切り)	200g	130g
	三つ葉(ざく切り)	20g	12g



使用ホテルパン 穴あき・フタ有り

使用推奨備品 ミキサー、160ml茶碗蒸し容器

工程(使用機器)

調理手順

下処理

- ① ボールにAを混ぜ合わせて濾し、卵液を作ります。
- ② Bの具材を切り、器に入れて①を注ぎます。

加熱調理
(スチームコンベクション)

- ③ ホテルパンに並べ、フタをして加熱します。
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

- ④ 器に盛り提供します。