



かぶら蒸し

食数 1/1 ホテルパン 80g×12人分 2/3 ホテルパン 8人分

材料

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
蕪	480g	320g
片栗粉	10g	7g
卵白	76g	50g
塩	2g	1.3g
白身魚(30g)	12切	8切
海老(10g)	12匹	8匹
枝豆	48g	32g
柚子の皮(千切)	適量	適量
三つ葉	適量	適量
A だし汁	300g	200g
醤油	33g	22g
みりん	36g	24g
生姜すりおろし	6g	4g
塩	5g	3.3g
蕪の汁	50g	33g
B 片栗粉	10g	6.5g
水	20g	13g



使用ホテルパン 穴あき・耐熱容器 (高さ5cm、直径9cm 程度)

工程(使用機器)

調理手順

下処理

- ① 蕪はすりおろして、ザルにあげ軽く水気を切り、片栗粉を混ぜておきます。
- ② 鍋等で**A**を合わせて沸騰させ、**B**の水溶き片栗粉でとろみをつけてあんを作ります。
- ③ ボールに卵白と塩を入れ、ハンドミキサーで泡立ててメレンゲを作ります。
- ④ ①に③のメレンゲを入れて混ぜ合わせ、さらに枝豆を入れてざっくり混ぜます。
- ⑤ 白身魚と海老は、塩(分量外)を軽く振り、水気をとっておきます。

加熱調理

(スチームコンベクション)

- ⑥ 器に⑤を入れ、上から④をのせて穴あきホテルパンに並べて加熱します。

スチーム モード・蒸気量パワー・調理温度100℃・調理時間15分 ← **Concierge200** の場合 No.603 かぶら蒸し

盛り付け・提供

- ⑦ 加熱後、②のあんをかけて柚子の皮と三つ葉を添えて提供します。