



手作り豆腐

食数 1/1 ホテルパン 100g×20人分

1/1 ホテルパン

- 材料**
- 無調整有機豆乳 2000g
 - にがり 100g
 - おろし生姜・だし醤油 適宜



使用ホテルパン 穴あき・28×24×4.5cm の流し缶使用・フタ有り

工程 (使用機器)

調理手順

下処理

① ボールに、豆乳とにがりを混ぜ合わせ、流し缶に注ぎます。

加熱調理
(スチームコンベクション)

② ①にフタをし、加熱します。⇒加熱後、冷却します。

スチーム モード・蒸気量パワー・調理温度90℃・調理時間35分 ← **Concierge 200** の場合 No.604 手作り豆腐

盛付・提供

③ ②を切り分けて器に盛り、おろし生姜とだし醤油を添えます。

※直接ホテルパンに流す場合は、取り出しにくいので、スプーンですくって盛り付けます。
※茶碗蒸しのように、一人分ずつカップに入れて加熱してもよいです。