



ふんわり豆腐シュウマイ

食数 1/1 ホテルパン 1個30g×32個
32人分

2/3 ホテルパン 20人分

材料

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
A 木綿豆腐(水分切る).....	600g	390g
鶏挽き肉.....	200g	130g
玉ねぎ(みじん切り).....	100g	65g
卵(Lサイズ).....	60g	40g
片栗粉.....	45g	29g
塩.....	5g	3g
醤油.....	5g	3g
オイスターソース.....	5g	3g
(生姜とろみあん)		
B だし汁.....	400g	260g
醤油.....	65g	42g
味りん.....	57g	37g
生姜(すりおろし).....	15g	10g
水溶き片栗粉.....	適宜	適宜
シュウマイの皮(細切り).....	32枚	20枚



使用ホテルパン 穴あき・オープンシート

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、豆腐生地を作ります。
- ② 鍋に**B**を合わせて沸かし、水溶き片栗粉でとろみをつけ、生姜汁を加えて、とろみあんを作ります。

加熱調理 (スチームコンベクション)

- ③ ①の生地をディッシャーで型を抜きながら、オープンシートを敷いたホテルパンに並べます。
シュウマイの皮を、豆腐生地の上に軽く押えるようにしてのせ、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.607 ふんわり豆腐シュウマイ

盛付・提供

- ④ シュウマイを器に盛り、②のあんをかけます。(又は生姜醤油を添えます)