



ほうれん草の白和え

食数 1/1 ホテルパン 80g×20人分 2/3 ホテルパン 13人分

材料

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
A	ほうれん草(ざく切り) ……………	1kg 650g
	人参(極薄切り) ……………	150g 100g
	しいたけ(細切り) ……………	100g 65g
	こんにゃく(湯通し、細切り) ……………	100g 65g
	木綿豆腐(水きりする) ……………	450g 300g
(和え衣)		
B	万能だしつゆ ……………	45g 30g
	練りゴマ ……………	50g 33g
	西京みそ ……………	30g 20g
	砂糖 ……………	30g 20g
	味りん ……………	15g 10g



使用ホテルパン 穴あき

工程(使用機器)

調理手順

下処理

- ① ほうれん草はアク抜きのため、2%の塩水に20分ほど漬けます。
- ② ボールに**B**の調味料を合わせ、裏ごしした豆腐を加えて混ぜ合わせ、和え衣を作ります。

加熱調理
(スチームコンベクション)

- ③ **A**をホテルパンに入れ、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7分 ← **Concierge200** の場合 No.609 ほうれん草の白和え

盛付・提供

- ④ ③と(ほうれん草の水気は絞る)②を混ぜ合わせて、器に盛ります。