



蒸す

15

ゆうぜん豆腐

食数 1/1 ホテルパン 100g×18人分

1/1 ホテルパン

材料

- A** 人参(みじん切り) 80g
- 椎茸(みじん切り) 80g
- 冷凍いんげん(みじん切り) 80g

- B** 木綿豆腐 800g
- 白はんぺん 300g
- 卵 110g
- 片栗粉 15g
- 塩 3g

- C**だし汁 400g
- 薄口醤油 48g
- 味りん 48g

- 水溶き片栗粉 適宜
- 生姜汁 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 B をフードプロセッサーにかけ、なめらかな生地を作り、 A の野菜を混ぜ合わせます。 ② 鍋に C 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を流し缶に入れ、フタをして(又はラップをかけ)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30分 ← Concierge200 の場合 No.614 ゆうぜん豆腐
盛付・提供	④ ③を切り分けて器に盛り、②のあんをかけます。