



# 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
  - 水溶性片栗粉 ..... 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)

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、水溶性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 ← **Concierge 200** の場合 No.614 ゆうぜん豆腐

盛り・提供

- ④ ③を切り分けて器に盛り、②のあんをかけます。