



玉子豆腐

食数 1/1 ホテルパン 100g×35人分 2/3 ホテルパン 23人分

材料

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
A 卵(Mサイズ)	1650g	1100g
だし汁	2000g	1330g
薄口醤油	36g	24g
味りん	18g	12g
塩	6g	4g
だしつゆ	適宜	適宜



使用ホテルパン 65mm 深型・フタ有り

工程(使用機器)

加熱調理
(スチームコンベクション)

調理手順

① ボールに(A)を混ぜ合わせて漉し、ホテルパンに注ぎ、フタをして加熱します。

スチーム モード・蒸気量パワー・調理温度88℃・調理時間40分 ← **Concierge200** の場合 No.619 玉子豆腐

盛付・提供

② 切り分けて、(又はスプーンですくって取り分け)器に盛りつけ、だしつゆを添えます。