



いり豆腐

食数 1/1 ホテルパン 100g×28人分 2/3 ホテルパン 19人分

材料

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
A 人参(5mm角切り).....	200g	130g
玉ねぎ(1cm角切り).....	350g	220g
干し椎茸(戻して1cm角切り).....	8枚	5枚
ベーコン(1cm角切り).....	120g	80g
削り節.....	8g	5g
グリーンピース(缶).....	50g	30g
B だし汁.....	200g	130g
薄口醤油.....	100g	65g
砂糖.....	50g	30g
味りん.....	50g	30g
ごま油.....	20g	12g
木綿豆腐(水きりする).....	1.8kg	1.2kg



使用ホテルパン 65mm 深型

工程(使用機器)

調理手順

下処理

- ① **B** を合わせて調味液を作り、**A** と混ぜ合わせます。(人参のみスチームで下蒸してもよい)
- ② ホテルパンに豆腐を手でくずしながら入れ、②をのせます。

加熱調理
(スチームコンベクション)

- ③ ②を加熱します。
コンビ モード・蒸気量60%・調理温度150℃・調理時間15分 ← Conclerge200 の場合 No.653 いり豆腐

盛付・提供

- ④ 仕上げに削り節とグリーンピースを加えて混ぜ、盛り付けます。(水分がたまるので、水気をきりながら盛る)