



マーボー豆腐

食数 1/1 ホテルパン 130g×24人分 2/3 ホテルパン 16人分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
豆腐(さいの目切り).....	2.1kg	1.4kg
A 合挽き肉.....	500g	330g
豆板醤.....	34g	23g
にんにく(みじん切り).....	20g	13g
生姜(みじん切り).....	30g	20g
長葱(粗みじん切り).....	135g	90g
万能ねぎ(小口切り).....	30g	20g
仕上げ用ごま油.....	12g	8g
B 中華スープ.....	700g	470g
(中華スープの素使用).....	12g	8g
オイスターソース.....	35g	23g
砂糖.....	35g	23g
醤油.....	100g	67g
酒.....	80g	53g
甜麵醬.....	100g	67g
(水溶き片栗粉)		
片栗粉.....	75g	50g
水.....	120g	80g



使用ホテルパン 穴あき、65mm 深型・オープンシート

工程(使用機器)	調理手順
下処理 (スチームコンベクション)	<p>① 穴あきホテルパンに豆腐を入れ、下加熱します。</p> <p>スチーム モード・蒸気量パワー・調理温度90℃・調理時間5分(豆腐の水切りと弾力をだすための加熱) 加熱後、オープンシートを抜き取り、ホテルパンにたまった水分をぬきます。</p> <p>② 鍋にBを合わせて沸かし、水溶き片栗粉でとろみをつけてソースを作ります。</p>
加熱調理 (スチームコンベクション)	<p>③ 65mmのホテルパンにAを入れて混ぜ合わせ、下炒めします。(加熱後、泡だて器で挽き肉をほぐす)</p> <p>コンビ モード・蒸気量80%・調理温度180℃・調理時間5分 ← Concierge200 の場合 No663 マーボー豆腐</p> <p>④ ③に①の豆腐と②を入れてザッと混ぜ合わせ、オープンシートで落としブタをし、加熱します。</p> <p>コンビ モード・蒸気量100%・調理温度180℃・調理時間13分 ← Concierge200 の場合 No696 マーボー豆腐(次工程)</p>
盛付・提供	<p>⑤ 仕上げに万能ねぎを加え、ごま油をふって混ぜ合わせます。</p>

※油不使用で作ることができます。(油は仕上げに大さじ1杯程度のごま油で香りづけ程度に使用)※豆腐から出る水分を考慮して、トロミはきつめにつけます。※辛さは豆板醤の量で調節します。好みでラー油や粉山椒をふります。