



五目豆

食数 1/1 ホテルパン 80g×30人分

2/3 ホテルパン 20人分

材料

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
乾燥大豆(一晩水につける) ……………	360g	240g
(又は熱湯に漬け、フタをして1時間おく)		
鶏もも肉(1cm角・霜降り) ……………	350g	233g
こんにゃく(1cm角・湯通し) ……………	250g	167g
人参(8mm角切) ……………	250g	167g
れんこん(8mm角) ……………	250g	167g
ごぼう(8mm角) ……………	250g	167g
乾燥昆布(8mm角) ……………	18g	12g
乾燥干し椎茸(8mm角) ……………	20g	13g
A 干し椎茸の戻し汁 ……………	250g	167g
砂糖 ……………	90g	60g
薄口醤油 ……………	200g	133g
味りん ……………	78g	52g
大豆の戻し汁 ……………	800g	533g



使用ホテルパン 65mm深型・オープンシート・フタ有り

工程(使用機器)

調理手順

下処理

(スチームコンベクション)

① ホテルパンに大豆と大豆の戻し汁(800ml)を入れ、あればアク取りシートをのせて加熱します。

コンビ モード・蒸気量100%・調理温度180℃・調理時間30分

加熱調理

(スチームコンベクション)

② ①のホテルパンに全ての具材と**A**を加えて混ぜ、オープンシートで落としづた、さらにフタをして加熱します。

コンビ モード・蒸気量100%・調理温度150℃・調理時間40分 ← **Concierge 200** の場合 No.705 五目豆

盛付・提供

③ フタをしたまま、しばらく味をなじませ、器に盛ります。