



しっとり卵の花

食数 1/1 ホテルパン 120g×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
おから	900g	600g
A ごぼう(5mm角切り)	200g	133g
人参(5mm角切り)	200g	133g
こんにゃく(ゆがいて5mm角切り)	200g	133g
油あげ(ゆがいて5mm角切り)	200g	133g
干し椎茸(戻して5mm角切り)	24g	16g
絹さや(塩茹で、1cm角切り)	150g	100g
ごま油	60g	40g
(煮汁)		
B だし汁	800g	533g
西京みそ	120g	80g
薄口醤油	180g	120g
味りん	180g	120g
酒	150g	100g
砂糖	80g	53g



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Aを入れ、ごま油をふり、加熱します。 コンビ モード・蒸気量60%・調理温度160℃・調理時間10分 ② 鍋にBを合わせて沸かし、煮汁を作ります。
加熱調理 (スチームコンベクション)	③ ①のホテルパンに、おからと②を入れて混ぜ、オープンシートで落としづたをし、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140℃・調理時間20分 ← Concierge200 の場合 No.708 しっとり卵の花
盛付・提供	④ 仕上げに、さやえんどうを散らし、器に盛りつけます。