



# 鶏ミンチ入り高野豆腐の煮物

食数 1/1 ホテルパン 1個70g×48個分 2/3 ホテルパン 32個分

材料 高野豆腐 .....24個 16個

A	鶏胸挽き肉	270g	180g
	干し椎茸(戻して粗みじん切り)...	乾燥で12g	8g
	溶き卵	80g	50g
	片栗粉	45g	30g
	塩	1.5g	1g
	酒	20g	13g
	だし汁	75g	50g
	万能ねぎ(小口切り)	35g	23g

(煮汁)

B	だし汁	1.8kg	1.2kg
	淡口醤油	90g	60g
	酒	75g	50g
	味りん	75g	50g
	砂糖	120g	80g
	塩	15g	10g



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	<ol style="list-style-type: none"> <li>① 高野豆腐は、ぬるま湯でもどし、水気をきって2等分にし、袋状に切り込みを入れます。</li> <li>② ボールにAを混ぜ合わせ、①の高野豆腐に詰めます。(1つの高野豆腐につき小さじ1杯程度つめる)</li> <li>③ 鍋にBを合わせて沸かし、煮汁を作ります。</li> </ol>
加熱調理 (スチームコンベクション)	<ol style="list-style-type: none"> <li>④ ホテルパンに②を並べ、煮汁を注ぎ、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。</li> </ol> <p style="text-align: center;"> <span style="background-color: #f96; padding: 2px;">コンビ</span> モード・蒸気量100%・調理温度140℃・調理時間25分         </p> <p style="text-align: center;"> <span style="background-color: #f96; padding: 2px;">← Concierge200 の場合 No.714 鶏ミンチ入り高野豆腐の煮物</span> </p>
盛付・提供	<ol style="list-style-type: none"> <li>⑤ しばらくおいて味をなじませ、盛り付けます。</li> </ol>