



豆乳シチュー

食数 1/1 ホテルパン 160g×26人分 2/3 ホテルパン 17人分

1/1 ホテルパン 2/3 ホテルパン

| | | | | |
|----|---|-----------------|-------|------|
| 材料 | A | サラダ油 | 70g | 47g |
| | | 上新粉 | 80g | 53g |
| | | 無調整豆乳 | 1300g | 867g |
| B | | 水 | 650g | 433g |
| | | 固形コンソメ | 13g | 9g |
| | | 塩 | 7g | 4.7g |
| | | 白みそ | 25g | 17g |
| | | 鶏もも肉 (1.5cm角切り) | 600g | 400g |
| C | | 人参 (1.5cm角切り) | 300g | 200g |
| | | 玉ねぎ (1.5cm角切り) | 400g | 267g |
| | | じゃが芋 (1.5cm角切り) | 600g | 400g |
| | | ブロッコリー (小房・塩茹で) | 150g | 100g |



使用ホテルパン 穴あき・65mm深型・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)

- 鍋でAを炒め、豆乳を加えて混ぜながら加熱し、とろみがついてきたらBを加えて味を調えます。
- 鶏もも肉とCの野菜をホテルパンに入れ、加熱します。

スチーム モード・蒸気量パワー・調理温度100℃・調理時間10分

加熱調理
(スチームコンベクション)

- 深型ホテルパンに②を入れ、①を回しかけてフタをし、加熱します。

コンビ モード・蒸気量100%・調理温度150℃・調理時間20分 ← Concierge200 の場合 No.735 豆乳シチュー

盛付・提供

- 仕上げにブロッコリーを加え、器に盛り付けます。