



揚げだし豆腐の野菜あんかけ

食数 1/1 ホテルパン

100g×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
木綿豆腐(1丁を12等分する)	1.6kg	1kg
上新粉	適宜	適宜
A 水	600g	400g
└ 3倍濃縮めんつゆ	80g	53g
片栗粉(水溶きにする)	20g	13g
B 玉葱(くし切り)	120g	80g
人参(乱切り)	80g	53g
たけのこ(水煮・乱切り)	100g	67g
└ 冷凍いんげん(1cm長さ切り)	100g	67g



使用ホテルパン 20mm平型表面フッ素樹脂コーティング

工程(使用機器)

調理手順

下処理

- 鍋に**A**を合わせて沸かし、**B**の野菜を煮て水溶き片栗粉でとろみをつけます。
- 豆腐は水切りして、上新粉(又は小麦粉)をまぶします。

加熱調理
(スチームコンベクション)

- オイルスプレーしたホテルパンに②を並べ、豆腐の上にもオイルスプレーして加熱します。

コンビ モード・蒸気量60%・調理温度250℃・調理時間8分

← **Concierge200** の場合 No.800 揚げだし豆腐の野菜あんかけ

盛付・提供

- ③を器に盛り、①のあんをかけます。