



豆腐がんものあんかけ

食数 1/1 ホテルパン 1個40g×22個分 2/3 ホテルパン 15個分

材料

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
A 鶏挽き肉	100g	67g
塩	5g	3g
卵	60g	40g
人参(粗みじん切り)	80g	53g
ネギ(粗みじん切り)	50g	33g
ひじき(もどす)	乾燥で5g	3g
片栗粉	50g	33g
木綿豆腐(水きりする)	600g	400g
(とろみあん)		
B だし汁	400g	267g
醤油	50g	33g
味りん	50g	33g
水溶き片栗粉	適宜	適宜



使用ホテルパン 20mm平型・ディッシャー22番(35ml入り)使用・オーブンシート

工程(使用機器)

調理手順

下処理

- ① ボールに**A**を入れて混ぜ合わせ、豆腐も加えてよく練り混ぜます。
- ② 鍋に**B**を合わせて沸かし、水溶き片栗粉でとろみをつけます。

加熱調理 (スチームコンベクション)

- ③ ①をディッシャーで型抜きながらホテルパンに並べ、オイルスプレーし、加熱します。

コンビ モード・蒸気量80%・調理温度230℃・調理時間8分 ← **Concierge200** の場合 No.802 豆腐がんものあんかけ

盛付・提供

- ④ ③を盛り、②のとろみあんをかけます。※人参のみ、あらかじめスチームに5分かけておいてもよい。