



豆腐チキンナゲット

食数 1/1 ホテルパン 30g×26人分 2/3 ホテルパン 17人分

材料		1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
A	鶏胸挽き肉	600g	400g
	木綿豆腐(水きりする)	200g	133g
	卵	83g	55g
	片栗粉	18g	12g
	顆粒コンソメ	12g	8g
	塩	6g	4g
	こしょう	少々	少々
(ソース)			
B	トマトケチャップ	100g	67g
	トンカツソース	100g	67g
	ハチミツ(又は砂糖)	42g	28g
ローストパン粉		適宜	適宜
オイルスプレー		適宜	適宜



使用ホテルパン 20mm 平型・オープンシート

工程(使用機器)	調理手順
下処理	① ボールにAを入れて、よく混ぜ合わせます。(フードプロセッサーにかけてもよい) ② ①の生地を(ディッシャーなどで)取り分けて、ローストパン粉をつけて成形します。
加熱調理 (スチームコンベクション)	③ ②をホテルパンに並べ、オイルスプレーし、加熱します。 ホット モード・調理温度200℃・調理時間10分 ← Concierge200 の場合 No.803 豆腐チキンナゲット
盛付・提供	④ ③を盛りつけ、Bを混ぜ合わせたソースを添えます。