

揚げる/  
01

# 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

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
<b>材料</b> 木綿豆腐(1丁を12等分する) ……	1600g	1067g
上新粉 ……	適宜	適宜
<b>A</b> 水 ……	600g	400g
└ 3倍濃縮めんつゆ ……	80g	53g
<b>B</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
片栗粉 ……	20g	13g
水 ……	30g	20g



使用ホテルパン 20mm  
使用推奨備品 オイルスプレー

## 工程(使用機器)

## 調理手順

### 下処理

- ① 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。
- ② 豆腐は水切りして、上新粉をまぶします。

### 加熱調理 (スチームコンベクション)

- ③ 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をして加熱します。  
**コンビ** モード・調理温度250℃・調理時間8分・蒸気量60%・風量3

### 盛付・提供

- ④ ③を器に盛り付け、①のあんをかけて提供します。

※上新粉は小麦粉でも代用できます。