

蒸す/
05

手作りやわらか豆腐

食数 1/1 ホテルパン 85g×28人分 2/3 ホテルパン 18人分

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
材料		
無調整豆乳	2240g	1490g
にがり	80g	53g
A		
だし汁	440g	293g
濃口しょうゆ	60g	40g
みりん	36g	24g
白だし	32g	21g
酒	30g	20g
B		
片栗粉	8g	5g
水	24g	16g
わさび	適宜	適宜



使用ホテルパン 穴あき・フタ有り
使用推奨備品 茶碗蒸し容器 (高さ6cm・直径7cm)

工程 (使用機器)

調理手順

下処理

- 鍋等で **A** を合わせて沸騰させ、**B** の水溶き片栗粉でとろみをつけてあんを作ります。
- 大きいボールににがりを入れて、そこへ無調整豆乳を注ぎ、泡立たないようによく混ぜます。

加熱調理
(スチームコンベクション)

- 器に②を注いでフタをして加熱します。
スチーム モード・調理温度90℃・調理時間20分・風量3

盛付・提供

- 加熱後、①のあんをかけてわさびを添えて提供します。