

ほうれん草の卵豆腐

食数 1/1 ホテルパン 80g×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 だし汁	300g	200g
濃口しょうゆ	38g	25g
みりん	30g	20g
上白糖	15g	10g
片栗粉	12g	8g
水	12g	8g
B ほうれん草(茹でる)	135g	90g
水	75g	50g
C ほうれん草ピューレ	188g	125g
だし汁	750g	500g
卵	375g	250g
塩	9g	6g
生クリーム	188g	125g
水	12g	8g
クコの実	22粒	15粒



使用ホテルパン 穴あき・フタ有り
使用推奨備品 ミキサー、90mlプリンカップ

工程(使用機器)

調理手順

下処理

- 鍋に**A**を入れて沸かし、水溶性片栗粉でとろみをつけます。
- B**をミキサーにかけて濾し、ピューレを作ります。
- C**をボールに合わせ、よく攪拌して濾します。

加熱調理
(スチームコンベクション)

- ③**に生クリームを入れ、容器に分注してホテルパンに並べフタをし、加熱します。
スチーム モード・調理温度88℃・調理時間25分・風量3

盛付・提供

- ①**のあんをかけ、クコの実を乗せて提供します。

※容器が陶器、アルミカップであれば、加熱時間が短くなります。