

冷製茶わん蒸し

食数 1/1 ホテルパン 80g×24人分 2/3 ホテルパン 16人分

材料	卵	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
	卵	435g	290g
A	だし汁	1305g	870g
	薄口しょうゆ	60g	40g
B	だし汁	150g	100g
	薄口しょうゆ	13g	8.7g
	みりん	7g	4.7g
	片栗粉	2g	1.3g
	水	6g	4g
C	冷凍エビ	72g	48g
	いくら	48g	32g
	三つ葉	24g	16g



使用ホテルパン 穴あき・フタ有り
使用推奨備品 90mlプリンカップ

工程 (使用機器)

調理手順

下処理

- ① 冷凍エビは背ワタをとって、酒(分量外)に10分程漬けてから、お湯で茹でます。
- ② **B**を鍋に合わせ一度沸かし、水溶性片栗粉でとろみをつけます。
- ③ 卵を溶いて、**A**を加えて濾します。

加熱調理
(スチームコンベクション)

- ④ ホテルパンにプリンカップを並べ、③を70gずつ分注し、フタをして加熱をします。
スチーム モード・調理温度88℃・調理時間25分・風量3
- ⑤ ④をプラスチックレーや氷水で冷やします。

盛付・提供

- ⑥ ②のあんを7gずつかけて、**C**を乗せて提供します。

※しっかりと冷やして提供します。