

# 炒りたまご豆腐

食数 1/1 ホテルパン 80g×20人分 2/3 ホテルパン 13人分

材料		1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
A	卵	660g	440g
	だし汁	120g	80g
	みりん	120g	80g
	薄口しょうゆ	18g	12g
	みそ	40g	27g
	上白糖	30g	20g
	木綿豆腐(水きりする)	450g	300g
B	人参(8mm角薄切り)	100g	67g
	万能ねぎ(小口切り)	60g	40g
	椎茸(8mm角切り)	100g	67g
	絹さや(塩茹で・8mm角切り)	60g	40g
C	バター(1cm角切り)	25g	17g
	生クリーム(植物性)	50g	33g



使用ホテルパン 20mm  
使用推奨備品 オープンシート

## 工程(使用機器)

## 調理手順

下処理	① ポールに <b>A</b> を混ぜ合わせます。 ② オープンシートを敷いたホテルパンに豆腐を手で崩しながら入れ、 <b>B</b> の野菜も入れます。
加熱調理 (スチームコンベクション)	③ ②に①を注ぎ、全体を平らにし、加熱します。 <b>スチーム</b> モード・調理温度110℃・調理時間18分・風量3
盛付・提供	④ 仕上げに <b>C</b> を加え、泡だて器でスクランブル状に混ぜ合わせ、器に盛り付けます。