

牛乳寒天

作成日 2024/5/1 修正日



栄養成分表示 (70gあたり)

エネルギー: 40kcal
たんぱく質: 1.1g
脂質: 1.2g
炭水化物: 6.6g
ナトリウム: 14mg
(食塩相当量 0.0g)

【日本食品標準成分表2020より算出】

ホテルパン種類:	65mm	使用推奨備品:	オーブンシート、(流し缶)
材料: ()内は2/3ホテルパン分量		みかんの缶詰 (汁気とる) 800g (532g)	
(A)	お湯(40℃) 960g (640g) 粉寒天 16g (11g) 上白糖 160g (107g) 牛乳 1600g (1066g)		
工程(使用機器)	調理手順		
下処理	①	(A)をボールに合わせ、泡立て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)	②	65mmホテルパンに①を流し入れ、蓋をして加熱をします。 コンビモード(130)℃・(15)分・蒸気量(100)%・風量(3) …中心温度90℃以上を確認	
	③	よく混ぜて、みかんを加え、オーブンシートを敷いたホテルパンか流し缶に流し入れ、冷却をします。	
盛付・提供	④	切り分けて、器に盛り付け提供します。	
出来上り重量: ()内は2/3ホテルパン	約3500g (約2310g)	想定食数: ()内は2/3ホテルパン	70g×50人分 (33人分)

考案 野中 作成 野中

ポイント: 寒天を煮溶かすのをステコンで行っています。そのため、中心温度が90℃になっていることを確認してください。