



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
薄口醤油	18g	12g
みそ	40g	27g
砂糖	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 65mm 平型・オープンシート

工程(使用機器)

調理手順

下処理

- ① ボールに **A** を混ぜ合わせます。
- ② ホテルパンに豆腐を手でくずしながら入れ、**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。
スチーム モード・蒸気量パワー・調理温度110℃・調理時間18分 ← **Conclerge200** の場合 No.652 炒りたまご豆腐

盛付・提供

- ④ 仕上げに **C** を加え、泡だて器でスクランブル状に混ぜ合わせ、器に盛ります。