

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：80人分（豆腐）

写真

盛付写真



③加熱前 ホテルパン写真



③加熱後 ホテルパン写真



※写真は53人分、2/3ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

<u>調理済み干しいも (5mm厚短冊切り)</u>		20 g	B	白味噌	2.5 g
…「野菜料理」・「焼き物」参照				薄口醤油	2 g
A	木綿豆腐 (2cm角切り)	25 g		白練りごま	2 g
	人参 (3mm厚千切り)	10 g		砂糖	2 g
	きぬさや (3mm厚千切り)	10 g			
栄養成分		エネルギー	114 kcal	たんぱく質	3.5 g
		脂質	2.5 g	炭水化物	19.8 g
		食塩	0.5 g		

作業手順

下 処 理	① 干しいも、Aをそれぞれカットする。
	② Bを合わせて味を調える。
加 熱	③ ホテルパンに①のAを入れ、予熱したスチコンで加熱する。 使用ホテルパン 穴あき 調理設定 スチーム ・ スチーム2 ・ 7分 ・ 風量4
	④ プラストチャーで③を冷却する。 使用ホテルパン 65mm 使用機器 プラストチャー 設定 10℃以下 ・ 60分以内
提 供	⑤ ④の豆腐を擦りつぶし、②と混ぜ合わせ、④の野菜、①の干しいもと混ぜ合わせる。
	⑥ 器に盛付ける。

調理のポイント

- 野菜の厚さや処理量に応じて、加熱時間を調節する。
- 1/1ホテルパン（人参、きぬさや）目安…各2000～3000g