

# Super Steam 冷製洋風茶碗蒸し

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：18個分

(耐熱容器)

## 写真

盛付写真



④加熱前 ホテルパン写真



④加熱後 ホテルパン写真



※写真は1個50g、1/1ホテルパンを使用しています。

## 材料(1個分)

卵	25 g	B	ミニトマト (4等分)	10 g
			マッシュルーム水煮 (3mm厚スライス)	5 g
コンソメスープ1	75 g	C	コンソメスープ2	8 g
A 塩	適量		トマトジュース	8 g
白コショウ	適量		水溶性片栗粉	適量
			パセリ (みじん切り)	適量
むきエビ (下処理後1尾5g)	5 g			
栄養成分	エネルギー	54 kcal	たんぱく質	5.4 g
			脂質	2.6 g
			炭水化物	2.1 g
			食塩	0.7 g

## 作業手順

下 処 理	① B、パセリをそれぞれカットする。
	② むきエビは下処理する。
	③ よく溶いた卵に合わせたAを混ぜ合わせてシノワでこす。
加 熱	④ 耐熱容器に①のB、②を入れ、③を100g流し、ホテルパンに並べ、風除けをし、予熱したスチコンで加熱する。 使用ホテルパン 穴あき・焼き網 調理設定 スチーム 85℃ 20~30分 風量3
	⑤ プラストチャーで冷却する。 使用ホテルパン 穴あき 使用機器 プラストチャー 設定 10℃以下 60分以内
急 速 冷 却	⑥ 鍋でCを混ぜ合わせて沸騰させ、味を調え水溶性片栗粉でとろみを付け、プラストチャーで冷却する。
	⑦ ⑤に⑥をかけ、①のパセリを散らす。

## 調理のポイント

- 耐熱容器の材質、卵液の量によって、加熱時間を調節する。
- 手順④の際、風除けとして穴あきホテルパンの上にオープンシートをかけ、焼き網をのせるとよい。  
風除けをしない場合は、風量2が望ましい。



Maruzen

株式会社マルゼン キッチンコンサルティング室作成

2022.8