

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：16個分（耐熱容器）

写真

盛付写真



⑥加熱前 ホテルパン写真



⑥加熱後 ホテルパン写真



※写真は120g耐熱容器、1/2ホテルパンを使用しています。

材料(1個分)

A	無調整豆乳	70 g	B	かぼちゃ（皮なし・2cm角切り）	8 g
	だし汁	25 g		しいたけ（3mm厚スライス）	5 g
	薄口醤油	4 g		鶏もも肉（5gカット）	5 g
	酒	2.5 g			
	粉寒天	0.5 g		三つ葉（2cm幅カット）	適量

栄養成分 エネルギー 56 kcal ・ たんぱく質 3.9 g ・ 脂質 2.1 g ・ 炭水化物 4.9 g ・ 食塩 0.5 g

作業手順

下処理	① かぼちゃ、B、三つ葉をそれぞれカットする。
下処理	② ホテルパンに①のかぼちゃを入れ、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 ・ 10～15分 ・ 風量4
加熱	③ ②を裏ごしする。
	④ 鍋でAを混ぜ合わせて沸騰させ、粉寒天を入れ1～2分加熱し溶かす。
	⑤ ④に③を混ぜ合わせて、シノワでこす。
加熱	⑥ 耐熱容器に①のBを入れ、⑤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 ・ 90℃ ・ 20分 ・ 風量3
急速冷却	⑦ プラストチャーで冷却する。
提供	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
	⑧ ①の三つ葉を添える。

調理のポイント

- ・ 耐熱容器はφ8cmを使用する。
- ・ 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⑥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、風量は2が望ましい。