

# Super Steam 南禅寺豆腐

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



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)

絹ごし豆腐（40gカット）	40 g	だし汁2	20 g
		B 薄口醤油2	2 g
卵	15 g	みりん2	1 g
A だし汁1	50 g	水溶き片栗粉	適量
薄口醤油1	2.5 g	三つ葉（2cmカット）	適量
みりん1	1.5 g		
		生姜（すりおろし）	適量

栄養成分 エネルギー 57 kcal ・ たんぱく質 4.3 g ・ 脂質 2.7 g ・ 炭水化物 3.0 g ・ 食塩 0.9 g

## 作業手順

下 処 理	① 豆腐、三つ葉をそれぞれカットし、生姜をすりおろす。
	② 溶いた卵に合わせたAを混ぜ合わせ、シノワでこす。
加 熱	③ 耐熱容器に①の豆腐を入れ、②をかけ、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℃ ・ 15～18分 ・ 風量4
	④ 鍋でBを混ぜ合わせて沸騰させ、味を調え水溶き片栗粉でとろみを付け、三つ葉を入れる。
提 供	⑤ ③に④をかけ、①の生姜を添える。

## 調理のポイント

- 耐熱容器はφ8cmを使用する。
- 手順③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または3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

2024.2