

# Super Steam 豆腐田楽

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：12個分

## 写真

盛付写真



②加熱前 ホテルパン写真



④加熱後 ホテルパン写真



※写真は12個分、1/1ホテルパンを使用しています。

## 材料(1個分)

木綿豆腐 (1個75g)	75 g
味噌	5 g
砂糖	2 g
A 卵黄	1 g
みりん	1 g
ごま油	適量
オイルスプレー	適量
栄養成分	エネルギー 96 kcal ・ たんぱく質 5.7 g ・ 脂質 5.8 g ・ 炭水化物 4.7 g ・ 食塩 0.6 g

## 作業手順

下処理	① 豆腐をカットする。
下処理	② ホテルパンに①の豆腐を入れ、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分 ・ 風量4
加熱	③ 鍋でAを混ぜ合わせて沸騰させ、味を調える。
加熱	④ オイルスプレーをしたホテルパンに②の豆腐を並べ、③を塗り、予熱したスチコンで加熱する。 使用ホテルパン アルミ 調理設定 熱風 ・ 180℃ ・ 8~10分 ・ 風量3
提供	⑤ 加熱後、器に盛付ける。