

豆類

蒸し物
(温)

手作り豆腐 麻婆あん

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<1バッチ 15人分>

豆乳(大豆固形分12%)	1500 g
天然にがり	
※豆乳の1~2%	
にがりにより調整が必要です	

【麻婆あん】

豚ひき肉	200 g
長ネギ	20 cm
にんにく・生姜みじん切	各1片
サラダ油	大匙 2
酒	大匙 2
豆板醤	大匙 2
甜麵醤	大匙 2
ガラスープ	200 g
┌ 醤油	大匙 1
└ 砂糖	小さじ 1
ごま油	適量

●作り方

1. 豆乳をボールに入れる
2. 計量したにがりを1に入れ、泡立てないように手早くかき混ぜる(10回程度が目安)
3. 器に流し入れ、ホテルパンにセットする
4. 予熱されたスチームコンベクションオープンで加熱する(モード①)
5. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
6. 鍋でサラダ油を熱し、にんにく生姜、長ネギを炒めて香りをだす
7. 豚ひき肉を加えて炒め、豆板醤・甜麵醤を加え炒める
8. 調味料をあわせたスープを加え調味する
9. 8に水溶き片栗粉でとろみをつける
10. 器にある水分をとり、9の麻婆あんをかけて提供する

加熱前



加熱後



●機器設定

	モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
①	スチーマー	85℃	15分	—	4	1/1穴あきホテルパン

●ポイント

加熱時には穴あきホテルパンに蓋をしてください。表面が滑らかに仕上がります。
仕上げにお好みで、ラー油や粉山椒をふりかけて下さい。