

豆類	蒸し物 (冷)	<h1>手作り豆腐</h1>	スチーマー 自動加湿オープン オープン
----	------------	----------------	---------------------------



●材料<1バッチ 20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	

【トッピング】

- 長ネギ
- 生姜
- かつおぶし

●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. 冷たく提供する場合は、プラスチックで冷却する
7. 器にある水分をとり、薬味を添えて提供する
8. 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 蓋

●ポイント

レシピはプリンカップ(75cc/ヶ)で20人分ですが、器により変わりますので調整して下さい。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。