

肉

煮物

豆腐肉団子のスープ煮

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>

【豆腐肉団子】

鶏ひき肉	400 g
木綿豆腐(水切後)	160 g
玉葱	400 g
玉子	50 g
片栗粉	60 g
塩	100 g

キャベツ(1cm×1cmカット)	400 g
玉葱(2cm×5mm幅)	300 g
人参(5mm角切)	300 g

【スープ】

コンソメ	20 g
塩	10 g
こしょう	適量
水	2000 g

●作り方

1. 豆腐を水切りする。野菜を決められた大きさにカットする
2. ボールに【豆腐肉団子】の材料を入れ、良く混ぜる
3. 1ヶ10gのボール状に成型し、クッキングシートを敷いた穴あきホテルパンに並べる
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. IH調理器に鍋をかけ、【スープ】の材料を加熱する
6. ホテルパンに野菜をセットし、肉団子を並べる
7. 5のスープを入れて蓋をする
8. 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②)
9. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
10. 器に盛り付け提供する

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	スチーム	98℃	8分	—	強	1/1穴あきホテルパン
②	自動加湿オープン	140℃	20分	90	強	1/1ホテルパン・蓋

●ポイント

豆腐肉団子は鶏ひき肉、塩、卵を良く混ぜてから、他の材料を加えると、ふんわりとした食感に仕上げる事が出来ます。