

豆類

煮物

高野豆腐はさみ煮

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<1バッチ 10人分>

高野豆腐	10 枚
鶏ひき肉	200 g
長ネギ	50 g
人参	20 g
しいたけみじん	20 g
片栗粉	5 g
塩	2 g
酒	

【煮汁】

だし汁	1400 cc
薄口醤油	70 g
みりん	90 g
塩	5 g

※塩分の入っただし汁を使用する場合は塩の量を調整して下さい

●作り方

1. 鶏ひき肉にみじん切りにした具材と調味料を入れて混ぜる
2. 高野豆腐を水で戻し、縦半分に切り、中央に切れ目を入れる
3. 2に1の具材を詰める
4. 鍋に【煮汁】の材料を入れて煮立たせる。
5. ホテルパンに3を並べ、4の煮汁を流し込む
5. オープンシートをかぶせ、ホテルパンの蓋をする
6. 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)
7. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
8. 器に盛り付け提供する

※煮汁に水溶き片栗粉でとろみをつけると良い

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	自動加湿オープン	120℃	30分	90	3	1 / 1 ホテルパン
②						

●ポイント

高野豆腐は熱湯で戻すと柔らかくなりすぎてしまうので50℃位の湯で戻して下さい
1～2分で戻りますのでその後は、軽く水気を切ってからカットして下さい
汁を吸いこむ為、煮汁は通常よりも多めにします。