

豆類

揚げ物風

土佐豆腐

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<1 バッチ 12人分>

絹ごし豆腐(6等分)	4 丁
小麦粉	50 g
卵白	3 個分
鰹節	40 g
オイルスプレー	

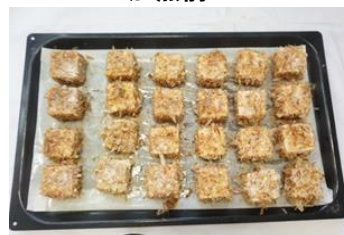
大根おろし
おろし生姜
浅葱

めんつゆ

●作り方

1. 豆腐を6等分にカットし、しっかりと水切りする。
2. 1の豆腐に小麦粉を薄くまぶす
3. 2に卵白を絡め、鰹節をまぶしオイルスプレーをかける
4. オープンシートをひいた焼き皿に並べる
5. 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
6. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
7. 6を器に盛り付ける
8. 薬味を添えて提供する

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 自動加湿オープン	200℃	10分	90	強	1 / 1 焼き皿

●ポイント

卵白はよく溶いたものを使用して下さい