

豆類

蒸し物

手作り豆腐 和風あん

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	

【和風あん】

銀杏	30 ヶ
海老	15 尾
だし汁	500 cc
塩	適量
薄口醤油	適量
水溶き片栗粉	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. 出し汁に銀杏と下処理した海老を入れて加熱する
7. 6に塩と薄口醤油で味を調え、水溶き片栗粉でとろみをつける
8. 器にある水分をとり、7の和風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	—	強	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。
豆腐に味ついていないので、和風あんは味を濃いめに仕上げます。