

# 手作り豆腐 和風あん

スチーマーモード



## ●材料<1パッチ 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ブンで加熱する(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べ、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 スチーマーモード

85℃

15分

-

強

1/1穴あきホテルパン・蓋



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。  
豆腐には味がついていないので、和風あんは味を濃いめに仕上げます。