

手作り豆腐 麻婆あん

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%) 1500g

天然にがり

※豆乳の1~2%

にがりにより調整が必要です

【麻婆あん】

豚ひき肉 200g

長ネギ 20cm

にんにく・生姜みじん切 各1片

サラダ油 大匙2

酒 大匙2

豆板醤 大匙2

甜麺醤 大匙2

ガラスープ 200g

醤油 大匙1

砂糖 小さじ1

ごま油 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 鍋でサラダ油を熱し、にんにく生姜、長ネギを炒めて香りをだす
- ⑦ 豚ひき肉を加えて炒め、豆板醤・甜麺醤を加え炒める
- ⑧ 調味料をあわせたスープを加え調味する
- ⑨ ⑧に水溶き片栗粉でとろみをつける
- ⑩ 器にある水分をとり、⑨の麻婆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。
仕上げにお好みで、ラー油や粉山椒をふりかけて下さい。