

手作り豆腐

スチーマーモード



●材料<1バッチ 20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

【トッピング】

長ネギ

生姜

かつおぶし

●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 冷たく提供する場合は、ブラストチラーで冷却する
- ⑦ 器にある水分をとり、薬味を添えて提供する
- ⑧ 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°C

15分

-

強

1/1穴あきホテルパン・蓋



レシピはプリンカップ (75cc/ヶ) で20人分ですが、器により変わりますので調整して下さい。
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。