

豆腐肉団子のスープ煮

スチーマーモード・自動加湿オープン



●材料<1パッチ 20人分>

【豆腐肉団子】

鶏ひき肉	400 g
木綿豆腐（水切後）	160 g
玉葱	400 g
玉子	50 g
片栗粉	60 g
塩	100 g

キャベツ（1cm×1cmカット）	400 g
玉葱（2cm×5mm幅）	300 g
人参（5mm角切）	300 g

【スープ】

コンソメ	20 g
塩	10 g
こしょう	適量
水	2000 g

●作り方

- ① 豆腐を水切りする。野菜を決められた大きさにカットする
- ② ボールに【豆腐肉団子】の材料を入れ、良く混ぜる
- ③ 1ヶ10gのボール状に成型し、クッキングシートを敷いた穴あきホテルパンに並べる
- 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 IH調理器に鍋をかけ、【スープ】の材料を加熱する
- ⑥ ホテルパンに野菜をセットし、肉団子を並べる
- ⑦ ⑤のスープを入れて蓋をする
- ⑧ 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2)
- ⑨ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑩ 器に盛り付け提供する



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	98℃	8分	—	強	1/1穴あきホテルパン
2 自動加湿オープン	140℃	20分	90	強	1/1ホテルパン・蓋



豆腐肉団子は鶏ひき肉、塩、卵を良く混ぜてから、他の材料を加えると、ふんわりとした食感に仕上げる事が出来ます。