

土佐豆腐

自動加湿オープン



●材料<1バッチ 12人分>

絹ごし豆腐（6等分）	4丁
小麦粉	50g
卵白	3個分
鰹節	40g
オイルスプレー	

大根おろし

おろし生姜

浅葱

めんつゆ

●作り方

- ① 豆腐を6等分にカットし、しっかりと水切りする。
- ② ①の豆腐に小麦粉を薄くまぶす
- ③ ②に卵白を絡め、鰹節をまぶしオイルスプレーをかける
- ④ オープンシートをひいた焼き皿に並べる
- ⑤ 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
- ⑥ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑦ ⑥を器に盛り付ける
- ⑧ 薬味を添えて提供する



加熱前



加熱後

●機器設定

モード 1 自動加湿オープン	設定温度 200℃	目安時間 10分	加湿 90	風量 強	使用備品 1/1焼き皿
-------------------	--------------	-------------	----------	---------	----------------



Point

鰹節をつきやすくする為に卵白を使用します。その際、卵白はよく溶いたものを使用して下さい。