

滝川豆腐

■材料(1/2ホテルパン20人分)

豆乳	… 1.5kg	(くずあん)	
〔粉寒天	… 20g	だし汁	… 500cc
〔水	… 100cc	薄口醤油	… 50cc
〔抹茶	… 大さじ1	みりん	… 50cc
〔水	… 30cc	くず粉	… 15g
赤ピーマン	… 200g		
ワサビ	… 少々		

(1人前あたり)

エネルギー
61kcal

たんぱく質
3.9g

塩分
0.4g

■作り方



① 下ごしらえ

粉寒天と抹茶を、それぞれ水に溶かしておく。



② スチームモードで加熱

ホテルパンに豆乳を入れ、スチームモード100℃で12分加熱をする。



③ 混ぜ合わせ

②に①を入れてよく混ぜ合わせる。



④ スチームモードで加熱

③をスチームモード100℃で5分加熱をする。



⑤ 冷やして固める

④を冷水か冷蔵庫、またはブラストチャーで冷やす。



⑥ くずあん作り

くずあんの材料を鍋に入れ、弱火でくずあんを作っておく。



⑦ スチームモードで加熱

赤ピーマンをもみじ形に切り、スチームモード100℃で5分加熱をする。



⑧ 仕上げ

⑤を切り分けて器に盛り、⑥のくずあんをかけて、ワサビと⑦を添える。

■調理目安(調理人2名で)

トータル
調理時間

約30分

ポイント

豆乳を温めてから水溶き寒天を混ぜ合わせると、滑らかにでき上がります。また、ところてん用の天つきを使用すると簡単に切ることができます。

