

# ハロウィンかぼちゃのおばけ汁粉



栄養成分表示(1皿100gあたり)  
 エネルギー: 124kcal  
 たんぱく質: 3.3g  
 脂質: 2.2g  
 炭水化物: 22.7g  
 ナトリウム: 18mg  
 (食塩相当量 0.0g)

ホテルパン種類: 1/1 穴あき		使用推奨備品: オープンシート	
材料: ( )内は2/3ホテルパン分量			
(A)	白玉粉	110g (70g)	かぼちゃ(皮剥いて)
	絹ごし豆腐	150g (100g)	牛乳
			砂糖
			300g (200g)
			400g (270g)
			55g (40g)
工程(使用機器)	調理手順		
下処理 (スチームコンベクション)	①	皮剥いたを南瓜を一口大に切って加熱をします。 スチームモード(105)°C・(15)分・風量(3)	
	②	①と規定量のうちの少量の牛乳を入れてフードプロセッサーにかけます。	
	③	鍋に②と砂糖と残りの牛乳を加え、加熱します。⇒汁粉の完成	
加熱調理 (スチームコンベクション)	④	ボールに(A)を入れこね、おばけのかたちに成形し、オープンシートを敷いた穴あきホテルパンに並べ加熱します。(画像1参照) スチームモード(100)°C・(10)分・風量(3)	
	⑤	加熱後、氷水にて冷やします。	
盛付・提供	⑥	汁粉におばけを浮かせて提供します。	
出来上り重量: ( )内は2/3ホテルパン		約1kg (約600g)	食数: ( )内は2/3ホテルパン
			100g×10人分 (7人分)

備考:



画像1