

# Super Steam 油揚げの油抜き

調理システム： クックサーブ

1/1ホテルパン： 12枚分

## 写真

①加熱前 ホテルパン写真



①加熱後 ホテルパン写真



※写真は6枚分、1/2ホテルパンを使用しています。

## 材料(1枚分)

油揚げ (1枚20g)

1 枚

## 作業手順

|        |                               |     |      |      |   |       |   |      |   |     |
|--------|-------------------------------|-----|------|------|---|-------|---|------|---|-----|
| 加<br>熱 | ① ホテルパンに油揚げを並べ、予熱したスチコンで加熱する。 |     |      |      |   |       |   |      |   |     |
|        | 使用ホテルパン                       | 穴あき | 調理設定 | スチーム | ・ | スチーム2 | ・ | 3～5分 | ・ | 風量4 |
| 提<br>供 | ② 加熱後、粗熱を取る。                  |     |      |      |   |       |   |      |   |     |
|        |                               |     |      |      |   |       |   |      |   |     |

## 調理のポイント

- 油抜き後、好みの大きさにカットする事で、様々な料理に展開が可能。



Maruzen

株式会社マルゼン キッチンコンサルティング室作成

2025.12