

立型炊飯器で麻婆豆腐

50人分材料

A	ぶた. ひき肉 (生)	1.17	kg
	木綿豆腐	11.00	丁
	だいこん (根, 皮つき, 生)	0.40	kg
	にんじん (根, 皮つき, 生)	0.40	kg
	乾しいたけ (乾)	20.00	g
	根深ねぎ (葉, 軟白, 生)	0.20	kg
	こいくちしょうゆ	0.11	本
	八丁味噌	0.18	袋
	清酒 (純米酒)	0.05	本
	みりん (本みりん)	0.05	本
	車糖 (三温糖)	0.26	袋
	しょうが (おろし)	0.04	本
	にんにく (おろし)	0.04	本
	ごま油	0.04	本
	トウバンジャン	0.04	本
	かつおだし	2500	g
	でん粉 (じゃがいもでん粉)	0.50	袋

作り方

1. Aの材料を食缶に入れる
2. おかゆモードで30分加熱
3. 片栗粉を加えて軽く混ぜる
4. おかゆモードで加熱し、5分経ったら取り出す

