

主食

炊飯

カレーピラフ

スチーマー
自動加湿オープン
オープン

●材料<1バッチ 20人分>

米	1600 g
ウィンナー(スライス)	400 g
玉ねぎ(みじん切り)	600 g
人参(みじん切り)	200 g
ピーマン(みじん切り)	200 g
マッシュルーム缶(スライス)	200 g
塩	8 g
カレー粉	10 g
ブイヨン(顆粒)	10 g
油	10 g

【調味料】

水	1600 g
塩	8 g
カレー粉	10 g
ブイヨン(顆粒)	10 g

●作り方

1. 材料をカットする
2. 米は洗って水気をきる
3. 鍋に油を敷き、具材を炒め、塩、カレー粉、ブイヨンで味付けする
4. 鍋に【調味料】の材料を入れて温める
5. ホテルパンに2、3、4を入れてセットしホテルパンの蓋をする
6. 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
7. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
8. 全体を混ぜる
9. 器に盛り付け提供する

加熱前



加熱後



●機器設定

モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
① 自動加湿オープン	120℃	40分	90	強	1/1 ホテルパン・蓋

●ポイント

スチームコンベクションオープンの調理モードを活用してホテルパンでの炊飯調理が可能です。具材や調味料を変えることでピラフや和風の炊き込みご飯などバリエーションが広がります。