

米類

炊飯

冬の炊き込みご飯

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<1バッチ 15人分>

米	1500 g
【具材】	
里芋	200 g
人参(3mm幅千切り)	60 g
ごぼう(ささがき)	200 g
鶏肉	120 g
レンコン	120 g
【炊き込み用煮汁】	
みりん	50 g
醤油	30 g
塩	15 g
だし汁	1600 g
【青味】	
春菊(塩ゆでし小口切)	100 g

●作り方

1. 材料をカットする
2. 米は洗って水気を切る
3. 鍋に【炊き込み用煮汁】の材料を入れて煮立たせる
4. 3に具材を入れて煮た後、具材と煮汁をわけておく
5. ホテルパンに米と4の具材をセットする
6. 米に対し、1.1~1.2倍量に煮汁を調整し、5に加える
7. 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(モード①)
8. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
9. 春菊を加え全体を混ぜる
10. 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℃	30分	90	4	1/1 ホテルパン・蓋

●ポイント

里芋のねっとり感と春菊の香が特徴の炊き込みごはんです。
他にも冬が旬の野菜でアレンジしてみてください。