

米類

炊飯

トウモロコシご飯

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
トウモロコシ(生)	300 g
【炊き込み用煮汁】	
水	1600 g
酒	100 g
塩	15 g
だし昆布	10 cm

●作り方

1. 米は洗って水気を切る
2. トウモロコシは芯と実の間に包丁を入れて実を取る。
3. 【炊き込み用煮汁】の材料を混ぜ合わせる
4. ホテルパンに米、【炊き込み用煮汁】をセットする
5. 4のホテルパンにトウモロコシ、だし昆布をセットし蓋をする
6. 予熱されたスチームコンベクションオーブンで加熱する(モード①)
7. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
8. だし昆布と芯をとりだし全体を混ぜる
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℃	30分	90	4	1/1 ホテルパン・蓋

●ポイント

芯と一緒に炊くと甘み・風味が増します
炊き上がった後取り出して下さい