

# クイック赤飯

スチーマーモード



## ●材料<1バッチ 15人分>

|         |           |
|---------|-----------|
| もち米     | 1 5 0 0 g |
| 【あずき煮汁】 | 1 2 7 5 g |
| 水       | 3 0 0 0 g |
| あずき     | 2 2 5 g   |
| ごま塩     | 2 0 g     |

## ●作り方

- ① あずきは洗い、分量の水で10分煮て【あずき煮汁】を作る
- ② ①から煮汁を1275g取り出す
- ③ 残りの①は、そのままあずきを15分煮る
- ④ ③をざるにあけ、あずきを取り出す
- ⑤ もち米は洗って水気を切る
- ⑥ ホテルパンに⑤・②の【あずき煮汁】を入れて、④のあずきを一番上にセットし、ホテルパンの蓋をする
- ⑦ 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)
- ⑧ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑨ 全体を混ぜ、ごま塩をかける
- 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 スチーマーモード | 98℃  | 40分  | -  | 強  | 1/1ホテルパン・蓋 |



米の浸漬が不要で手軽に炊け、具材や味付けを変えると同じモードでおこわも調理できます。もち米の洗米後はしっかり水分を切りましょう。