

キムチチャーハン

自動加湿オープン



●材料<1バッチ 15人分>

米	1000 g
水	1000 g
シャンタン	15 g
ごま油	6 g
A	
キムチ	600 g
豚バラ肉	400 g
ごま油	10 g
塩胡椒	1 g
長ねぎ(小口)	60 g
炒り玉子(6個分)	300 g
青葱(飾り)	適量

●作り方

- ① 米は洗って水気をきる
- ② 豚バラ肉、キムチ、ごま油(半量)、塩胡椒を合わせておく
- ③ 鍋に水、シャンタン、ごま油を入れて煮立たせる
ホテルパンに①・③を入れて蓋をする
- ④ 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)
- ⑤ ブザーが鳴ったら取り出し、5分蒸らす
- ⑥ ⑤をほぐし、②と長ねぎ、ごま油(半量)ごはんの上にセットする
- 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2)
- ⑧ ブザーが鳴ったら取り出し、炒り玉子を加え良く混ぜる
- ⑨ 器に盛り付け提供する



モード1加熱前



モード2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	中	1/1ホテルパン・蓋
2 自動加湿オープン	200℃	5分	90		※蓋なし



Point

スチコンで味をつけて炊いたご飯をそのままチャーハンにする事で炒め感を出しています
豚肉とキムチを事前にあわせておくこともポイントです。