

炊き込みご飯

自動加湿オープン



●材料<1パッチ 15人分>

米	800 g
---	-------

【具材】

しめじ	150 g
人参 (3mm幅千切り)	100 g
たけのこ (3mm幅千切り)	150 g
椎茸 (スライス)	40 g
油揚げ (3mm幅千切り)	20 g
鶏肉 (細切れ)	100 g

【炊き込み用煮汁】

酒	30 g
醤油	25 g
塩	4 g
だし汁	800 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 ホテルパンに米、③の【炊き込み用煮汁】をセットする
- ⑤ ④のホテルパンにカットした【具材】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 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

強

1 / 1 ホテルパン・蓋



Point

スチームコンベクションオーブ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色々な具材を使った炊き込みご飯をつくる事が出来ます。