

# もち米・焼き餅

スチーマーモード・自動加湿オープン



## ●材料<1バッチ 15人分>

もち米	1000 g
水	800 g

※2/3ホテルパン使用時の分量です

## ●作り方

- ① もち米は洗って水気を切る
- ② 2/3ホテルパンに①のもち米、分量の水を入れて、もち米を平らにならしてから、ホテルパンの蓋をする
- ③ 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)
- ④ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑤ 熱いうちにもちをつき、食べやすい大きさに成形する

## ●作り方 (餅を焼く場合)

- ① 焼皿にクッキングシートをしき、もちを並べる
- ② 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2)
- ③ ブザーが鳴ったら取り出し、お好みで味付けをして提供する



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℃	45分	-	強	2/3ホテルパン・蓋
2	自動加湿オープン	300℃	5分	10	強	1/1焼き皿



もち米を一晩水に浸漬することなく、手軽にもちを調理することができます。  
ホテルパンに蓋をする前に、もち米全体が水に浸るように平らにならして下さい。