

豆ご飯

自動加湿オープン



●材料<1バッチ 15人分>

米	1 5 0 0 g
グリーンピース	3 0 0 g

【炊き込み用煮汁】

水	1 6 0 0 g
酒	1 0 0 g
塩	1 5 g
だし昆布	1 0 cm

●作り方

- ① 米は洗って水気を切る
- ② 【炊き込み用煮汁】の材料を混ぜ合わせる
- ③ 鍋に【炊き込み用スープ】の材料を入れて沸騰させる
- ④ ホテルパンに米、【炊き込み用煮汁】をセットする
- ⑤ ④のホテルパンにグリーンピース、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

1 2 0 °C

3 0 分

9 0

強

1/1ホテルパン・蓋



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でピラフや和風の炊き込みご飯などバリエーションが広がります。