

春の筍ご飯

自動加湿オープン



●材料<1バッチ 15人分>

米	1 5 0 0 g
---	-----------

【具材】

筍 (3mmスライス)	4 5 0 g
-------------	---------

鶏挽肉	1 5 0 g
-----	---------

【炊き込み用煮汁】

みりん	5 0 g
-----	-------

醤油	3 0 g
----	-------

塩	1 5 g
---	-------

だし汁	1 6 0 0 g
-----	-----------

【トッピング】

菜の花 (ゆで)	適量
----------	----

炒り卵	適量
-----	----

●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】の材料を入れて沸騰させる
- ④ ③に【具材】を加え中に火が通ったら【具材】を取り出す
- ⑤ ホテルパンに米、④の【炊き込み用煮汁】をセットする
- ⑥ ⑤のホテルパンに【具材】をセットし蓋をする
- 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 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



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。