

山菜おこわ

自動加湿オープン



●材料<1バッチ 15人分>

もち米	1500 g
-----	--------

【具材】

わらび (3cm)	200 g
ふき (小口)	200 g
たけのこ (短冊)	100 g
油揚げ (短冊)	50 g
椎茸 (スライス)	50 g

【炊き込み用煮汁】

酒	100 g
薄口醤油	30 g
塩	10 g
だし汁	1000 g

●作り方

- ① 材料をカットする
- ② もち米は洗って水気を切る
- ③ 【炊き込み用煮汁】を混ぜ合わせる
- 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



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。