

あさりご飯～生姜風味～

自動加湿オープン



●材料<1バッチ 15人分>

米	1000 g
あさり(剥き身)	400 g
生姜(千切り)	30 g

【炊き込み用煮汁】

水	1000 g
酒	200 g
薄口醤油	30 g
塩	10 g
だし昆布	10 cm

●作り方

- ① 米は洗って水気を切る
- ② 鍋に【炊き込み用煮汁】の材料とあさりを入れて沸騰させる
- ③ ③はザルにあけて、あざりと汁を分け、汁は1000cc計量する
- ④ ホテルパンに米、だし昆布、分量の汁を入れる
- ⑤ ④にあさり、生姜を全体にセットし蓋をする
- ⑥ 予熱されたスチームコンベクションオープンで加熱する(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	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プ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。