

鮭の炊き込み寿司

自動加湿オープン



●材料<1バッチ 15人分>

米	1000 g
だし昆布	1 切

【合わせ酢】

寿司酢	300 g
水	700 g

【具】

鮭切れ端	400 g
酒	10 g
塩	1.5 g

●作り方

- ① 材料をカットする
- ② 米は洗って水気を切る
- ③ ホテルパンに米、【合わせ酢】を入れてだし昆布をセットする
- ④ ③のホテルパンに【具材】をセットし蓋をする
- ⑤ 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)
- ⑥ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑦ 鮭をほぐすように全体を混ぜる
- ⑧ 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。予め寿司酢と具材を入れて炊くことで全体が均一になり混ぜる手間が軽減されます。鮭は一度焼いてから、炊き込むと香ばしく仕上げることができます。