

トウモロコシご飯

自動加湿オープン



●材料<1バッチ 15人分>

米	1 5 0 0 g
トウモロコシ (生)	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 トウモロコシは芯と実の間に包丁を入れて実を取る
- ③ 【炊き込み用煮汁】の材料を混ぜ合わせる
- ④ ホテルパンに米、【炊き込み用煮汁】をセットする
- ⑤ ④のホテルパンにトウモロコシ、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 だし昆布と芯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



Point

芯と一緒に炊くと甘み・風味が増します。
炊き上がったら取り出して下さい。