

パエリア風炊き込みごはん

自動加湿オープン



●材料<1パッチ 15人分>

米	1000 g
---	--------

【具材】

ムキエビ	150 g
帆立	150 g
いか（筒切り）	150 g
あさり（殻付き）	150 g
鶏もも肉（小間）	150 g
チョリソー	150 g
トマト（小口）	150 g
パプリカ（赤・黄色合せて）	60 g

【炊き込み用スープ】

玉葱みじん	120 g
人参みじん	30 g
ブイヨンスープ	950 g
白ワイン	50 g
オリーブオイル	15 g
ターメリック	1.5 g
塩	10 g
胡椒	2 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 鍋に【炊き込み用スープ】の材料を入れて沸騰させる
- ④ ホテルパンに米、③の【炊き込み用スープ】、具材をセットし、ホテルパンの蓋をする
- ⑤ 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）
- ⑥ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑦ 全体を混ぜる
- ⑧ 器に盛り付け提供する

※青味を加える場合は後から加えたほうが彩りがきれいです



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

140℃

35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はんなどバリエーションが広がります。