

海南チキンライス

自動加湿オープン



●材料＜1 バッチ 10人分＞

米	1 0 0 0 g
鶏ガラスープ	1 0 0 0 g
鶏肉 100g×10枚	1 0 0 0 g
酒	3 0 g
生姜	1 0 g
葱青部分	1 / 2 本

●ジンジャーソース ※材料を併せて加熱する

生姜	1 6 g
サラダ油	1 6 g
レモン汁	4 g
塩	4 g
砂糖	2 g

●スイートチリソース

●ダークソイソース ※材料を併せて煮詰める

オイスターソース	3 0 g
醤油	3 0 g
砂糖	1 5 g

●作り方

- ① ホテルパンに米とその他の材料をセットする
- ② ①の上に鶏肉を並べ蓋をする
- ③ 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)
- ④ ブザーになったら取り出し、鶏肉、葱を取り出し全体を混ぜる
- ⑤ 鶏肉をカットする
- ⑥ 器にジャスミンライスを盛り付け、鶏肉・ソース・野菜を添える

※ 添え野菜：香菜、トマト、きゅうり等



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	弱	1/1ホテルパン・蓋



Point

鶏肉と米と一緒に炊き込んだシンガポールチキンライスです。

鶏肉をととても柔らかく仕上げる事が出来ます。今回は精白米を使用していますが、ジャスミンライスを使用するとより本格的な仕上がりになります。