

チーズリゾット

自動加湿オープン



●材料<1バッチ 10人分>

米	600 g
玉葱 (みじん)	100 g
ベーコン	100 g
しめじ	100 P
マッシュルーム	100 g

【煮汁】

水	2100 g
コンソメ粉末	30 g
バター	30 g
ローリエ	1枚

生クリーム	200 g
パルメザンチーズ	70 g
パセリ	10 g

●作り方

- ① 米を洗い水を良く切っておく
- ② ホテルパンに①と玉葱、ベーコン、しめじ、マッシュルームを入れる
- ③ ②のホテルパンに【煮汁】の材料をすべて加える
- ④ 全体を良く混ぜて蓋をする
- 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 取り出して生クリーム、パルメザンチーズを加える
- ⑧ 全体を良く混ぜる
- ⑨ 器に盛り付けパセリを散らす



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	150℃	25分	90	弱	1/1ホテルパン



ホテルパンに全ての材料をセットして炊くだけの簡単リゾットです。
固めに仕上げたい場合は加熱時間を20分に調整して下さい。