

ナシゴレン

自動加湿オープン



●材料<1バッチ 10人分>

無洗米	1 0 0 0 g
干しエビ戻し汁+水	} 1 1 0 0 g
ナシゴレンペースト	
鶏もも肉	3 0 0 g
海老	3 0 0 g
パプリカ (みじん切り)	2 0 0 g
玉葱	2 0 0 g
ピーマン	1 0 0 g
干しエビ	1 0 g
目玉焼き	1 0 個

【トッピング】お好みで

えびせん

紫玉葱

ライム

パクチー・きゅうり・レタス等

●作り方

- ① 材料をカットする
- ② ナシゴレンペーストと干しエビ戻し汁・水を合わせておく
- ③ 鍋に油を敷き、具材を炒める
- ④ ホテルパンに米、③の具材、②の汁を入れて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 全体を混ぜる
- ⑧ 器に盛り付け、お好みでトッピングをする



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 4 0℃	4 0分	9 0	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。使用するスパイスにより味の濃さが変わりますので調整してください。ナシゴレンペースト・エビ戻し汁・水で米の1.1倍になるよう調整します。