

黒豆おこわ

スチーマーモード



●材料<1バッチ 15人分>

もち米	750 g
米	750 g
水	1400 g

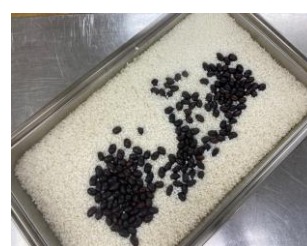
黒豆	300 g
塩	5 g

●作り方

- ① 材料をカットする
- ② もち米と米を洗米し、30分浸漬させる
- ③ ホテルパンに②の米、水、塩を入れて軽く混ぜる
- ④ 黒豆をいれて蓋をする
- 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 スチーマーモード	98℃	40分	—	—	1/1ホテルパン・蓋



Point

もち米を使用していますので通常の水分(1.1倍)よりも若干少なめにしています