

桜の塩漬け入り 鯛飯

自動加湿オープン



●材料<1バッチ 15人分>

米	1000 g
---	--------

【具材】

茹で筍 (3mmスライス)	300 g
---------------	-------

鯛切り身 ※塩をふる	300 g
------------	-------

【炊き込み用煮汁】 ※米の量の1.1倍

酒	50 g
---	------

薄口しょうゆ	30 g
--------	------

塩	10 g
---	------

鯛あらでとった出汁	1010 g
-----------	--------

なければ普通の出し汁

【トッピング】

桜の塩漬け	適量
-------	----

※塩抜きする

●作り方

- ① 米は洗って水気を切っておく
- ② 鯛は塩をふり焼き皿に並べて焼き目をつける
鯛あらにも塩をふり表面の水分ととってから一緒に焼く
- ③ 鯛あらと昆布で出汁をとり、濾して炊き込用煮汁をつくる
- ④ ③の煮汁を冷ます
- ⑤ ホテルパンに米、筍、②の鯛をセットする
- ⑥ ③の煮汁を⑤に入れて蓋をする
- ⑦ 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)
- ⑧ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑨ 全体をほぐし、桜の塩漬けを加えて混ぜる
- ⑩ 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 オープンモード	300℃	3分	—	強	1/1焼き皿
2 自動加湿オープン	120℃	30分	90	強	1/1ホテルパン・蓋



Point

春をイメージする食材を炊き込みごはんにしました。桜の香と塩味がアクセントになります。鯛のあらと切り身を別々に調理することで、鯛の旨味を残しつつ、骨などを気にせず提供ができます。