

# ライスピザ（ピザ風・ツナコーン）

自動加湿オープン



## ●材料＜1バッチ 15個分＞

ご飯	1050 g
----	--------

### 【ピザ風 -9ヶ分-】

玉ねぎ	30 g
ハム	45 g
チーズ	45 g
トマトケチャップ	30 g

### 【ツナコーン -6ヶ分-】

ツナ	50 g
コーン	30 g
マヨネーズ	20 g
塩こしょう	適量 g

## ●作り方

- ① ご飯を炊いておく
- ② 具材をカットする
- ③ 焼き皿にオイルスプレーを噴きかけ、丸型にしたご飯をセットする
- ④ 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）
- ⑤ ④を取り出し、具材【ピザ風】と【ツナコーン】をセットする
- ⑥ 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②）
- ⑦ 器に盛り付け、提供する



加熱前



トッピング後



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	250℃	8分	90	弱	1/1焼き皿
2	自動加湿オープン	250℃	5分	90	強	



ピザの具材に合うシーフードやきのこを使って、バリエーションを増やすこともできます。表面はパリパリ、中はご飯のモチモチとした食感に仕上がります。