

肉巻きおにぎり

自動加湿オープン



●材料<1バッチ 20個分>

ご飯 (1ヶ90g)	1800g
豚ローススライス	20枚
焼肉ダレ	適量
いりごま	少量

●作り方

- ① ご飯を炊いておく
- ② 俵型におにぎりをつくる
- ③ 豚ローススライス肉に焼肉のタレを漬け込む
- ④ ②のおにぎりに、③の豚肉をまきつける（隙間がないように）
- ⑤ 焼き皿に④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ブンで加熱する(モード1)
- ⑦ いりごまをふり、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 自動加湿オープン	250℃	5分	30	強	1/1焼き皿



肉は牛肉を使用しても美味しくできますのでお好みのものを使用して下さい。
ごはんをピラフにする事で写真のようなカラフルな肉巻きおにぎりも出来ます。