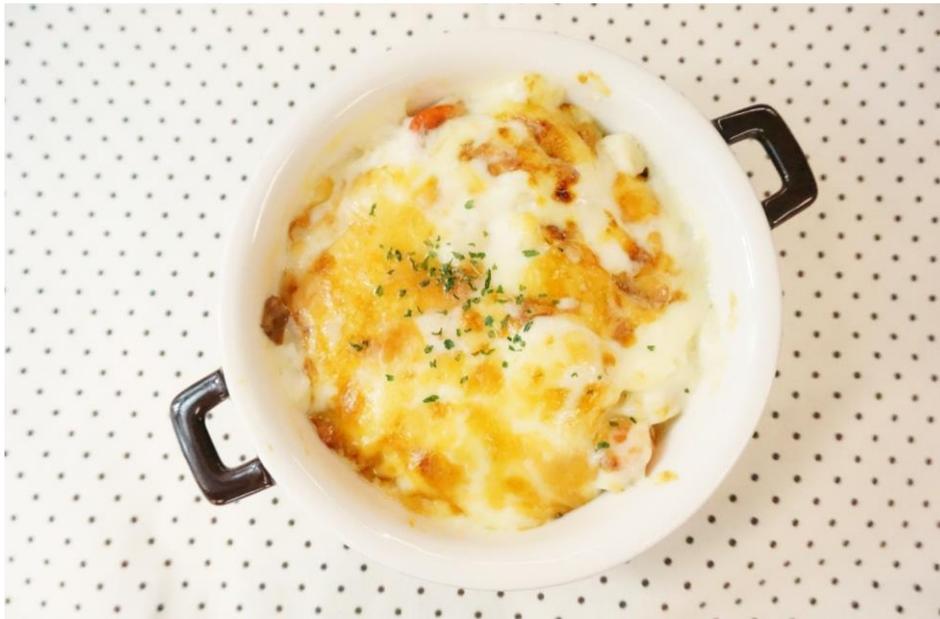


シーフードドリア

スチーマーモード・自動加湿オープン



●材料<1パッチ 15人分>

ご飯	2000 g
ミックスベジタブル	300 g
マッシュルーム (スライス)	100 g
ホワイトソース	1200 g
えび	200 g
いか	200 g
ほたて	200 g
チーズ	300 g

【調味料】

塩	少々
こしょう	少々
油	少々

●作り方

- ① 材料をカットする
- ② 穴あきホテルパンにえび、いか、ほたてとミックスベジタブルを別々に並べる
- ③ 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)
- ④ ブザーが鳴ったら3を取り出す。
- ⑤ ご飯に③のミックスベジタブルとマッシュルームを混ぜ、こしょうを加える
- ⑥ 鍋でホワイトソースを沸騰させ、③のシーフードを入れ、こしょうを加える
- ⑦ ホテルパンに油を塗り、⑤、⑥、チーズの順に入れる
- ⑧ 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)
- ⑨ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- 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	スチーマーモード	98℃	6分	—	強	1/1穴あきホテルパン
2	自動加湿オープン	200℃	15分	90	強	1/1ホテルパン



ホテルパンに油を塗っておくことでご飯のこびりつきが防げます。(写真は器盛です)
入れる具材やご飯の味付けを変えることでアレンジが可能です