

# 焼きおにぎり

自動加湿オープン



## ●材料<1パッチ 20個分>

ご飯	1000 g
----	--------

### 【味噌たれ】

みそ	40 g
----	------

醤油	15 g
----	------

砂糖	40 g
----	------

酒	15 g
---	------

ねぎ	20 g
----	------

### 【醤油たれ】

醤油	15 g
----	------

みりん	7 g
-----	-----

## ●作り方

- ① ご飯を炊いておく
- ② 炊きあがったご飯おにぎりにする
- ③ 焼き皿に②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を取り出したたれをかける
- 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



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℃	10分	10	強	1/1焼き皿
2 自動加湿オープン	250℃	4分	10	強	1/1焼き皿



Point 醤油をつける前に1度焼く事で、おにぎりが崩れるのを防ぎます。