

ライスバーガー

オープンモード



●材料

ごはん	700 g
ほんだし	1.5 g
醤油	10 g
醤油（塗用）	5 g

（参考具材）

<焼肉>

タレに漬け込んだ牛肉を
ホテルパンにセットする

<玉ねぎ>

輪切りにした玉ねぎを
焼き皿にセットする

飾り：レタス、いりごま

●作り方

- ① ポールに温かいごはん、ほんだし・醤油をいれる
- ② ①を混ぜて10等分に丸める
- ③ 丸い型を使用し②をつめ、しっかり押し成型する
- ④ オープンシートをひいた焼き皿に③の裏面が上にくるように並べる（平らな面を上にする）
- ⑤ ④の表面に刷毛で醤油をぬる
- 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 お好みを具材をはさんで完成

※今回使用した型：直径8センチ



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 加湿オープンモード

240℃

8分

10

中

オープンシート・焼き皿



中に挟む具材はお好みで。今回は、焼肉と輪切り玉ねぎを、ライスバーガーと同モードで加熱し、ライスバーガーに挟みました。