

おかゆ

スチーマーモード



●材料<1パッチ 30人分>

米	530 g
水	5300 g
塩	6 g

【真空袋サイズ：40cm×50cm】

●作り方

- ① 米は洗って水気を切る
- ② 真空袋に①と分量の水、塩を入れ、真空パックする
- ③ ②を穴あきホテルパンにセットする
- ④ 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)
- ⑤ ブザーが鳴ったら取り出す
- ⑥ 袋から取り出し、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	94℃	60分	—	強	1/1穴あきホテルパン



真空調理は調理中に混ぜる手間がなく、均一な仕上がりになります。

水加減や使用する袋の大きさ、調理量を変えることで、分粥調理や少量調理ができます。

同じ温度と調理時間でスーピークッカー（真空調理用湯煎器）でも調理することができます。