

帆立粥

スチーマーモード



●材料<1パッチ 30人分>

米	530 g
帆立缶（ほぐし・汁込）	130 g

【真空袋サイズ：40cm×50cm】

【調味料】

だし汁	5300 g
塩	10 g
うすくち醤油	20 g

【トッピング】

糸三つ葉

●作り方

- ① 米は洗って水気を切る
- ② 調味料を計量し鍋に移し、IH調理器にかけてひと煮立ちする
- ③ ②をブラストチラーで粗熱を取る
- ④ 真空袋に①の米と③の煮汁、帆立水煮を入れる
- ⑤ ④を真空パックし、穴あきホテルパンにセットする
- 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 ブザーが鳴ったら取り出す
- ⑧ 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。同時に数袋調理する場合、穴あきホテルパンに重ならないよう平にセットしましょう。