

主食	炊く	もち米・焼き餅	スチーマー
			自動加湿オープン オープン



●材料<1バッチ 15人分>

もち米	1000 g
水	800 g

※2/3ホテルパン使用時の分量です

●作り方

1. もち米は洗って水気を切る
2. 2/3ホテルパンに1のもち米、分量の水を入れて、もち米を平らにならしてから、ホテルパンの蓋をする
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. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
5. 熱いうちにもちをつき、食べやすい大きさに成形する

●作り方 (餅を焼く場合)

1. 焼皿にクッキングシートをしき、もちを並べる
2. 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)
3. ブザーが鳴ったら取り出し、お好みで味付けをして提供する

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	98℃	45分	—	強	2/3ホテルパン・蓋
②	自動加湿オープン	300℃	5分	10	強	1/1焼き皿

●ポイント

もち米を一晩水に浸漬することなく、手軽にもちを調理することができます。
ホテルパンに蓋をする前に、もち米全体が水に浸るように平らにならして下さい。