

米類

炊飯

# 赤飯

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	1500 g
【あずき煮汁】	1275 g
水	3000 g
あずき	225 g
ごま塩	20 g

●作り方

1. あずきは洗い、分量の水で10分煮て【あずき煮汁】を作る
2. 1から煮汁を1275g取り出す
3. 残りの1は、そのままあずきを15分煮る
4. 3をざるにあげ、あずきを取り出す
5. もち米は洗って水気を切る
6. ホテルパンに5、2の【あずき煮汁】を入れて、4のあずきを一番上にセットし、ホテルパンの蓋をする
7. 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)
8. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
9. 全体を混ぜ、ごま塩をかける
10. 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	98℃	40分	—	3	1/1 ホテルパン・蓋

●ポイント

米の浸漬が不要で手軽に炊け、具材や味付けを变えると同じモードでおこわも調理できます。もち米の洗米後はしっかり水分を切りましょう。