

米類

炊飯

洋風炊き込みご飯

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>

米	1000 g
塩	10 g
こしょう	2 g
オリーブオイル	50 g

【具材】

ムキエビ	300 g
帆立	300 g
いか(筒切り)	300 g
あさり(殻付き)	300 g
鶏もも肉(小間)	300 g

【炊き込み用スープ】

白ワイン	200 g
ブイヨン	800 g
サフラン	10 本

●作り方

1. 材料をカットする
2. 米は洗って水気を切る
3. 鍋に【炊き込み用スープ】の材料を入れて沸騰させる
4. 3に【具材】を加え沸騰させ、中に火が通ったら【具材】を取り出す
5. 4の【炊き込み用スープ】を800g取り出す
6. ホテルパンに米、5の【炊き込み用スープ】、塩、こしょう、【具材】、オリーブオイルを入れてセットし、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. プ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 自動加湿オープン	120℃	40分	90	4	1/1 ホテルパン・蓋

●ポイント

スチームコンベクションオープンの調理モードを活用してホテルパンでの炊飯調理が可能です。具材や調味料を変えることでピラフや和風の炊き込みご飯などバリエーションが広がります。