

米類

炊飯

チキンライス



●材料<1バッチ 15人分>

米	1000 g
鶏肉	250 g
人参	150 g
ピーマン	150 g
玉葱	250 g
マッシュルーム	130 g
ソーセージ	300 g

【調味料】

バター	20 g
塩	15 g
こしょう	0.1 g
コンソメスープ(水+ブイヨン)	500 g
トマトピューレ	200 g
トマトケチャップ	100 g
オリーブオイル	20 g

●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【調味料】の材料を全て入れて沸騰させる
4. ホテルパンに2の米をセットする
5. ホテルパンに3の【調味液】と具材を入れ、ホテルパンの蓋をする
6. 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)
7. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
8. 全体を混ぜる
9. 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	3	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。