

米類

炊飯

白ごはん

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	1500 g
水	1650 g

●作り方

1. 米を洗って水気を切る
2. 1/1ホテルパンにセットする
3. 計量した水を加えて蓋をする
4. 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)
5. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
6. 全体を混ぜる
7. 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℃	30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色々な具材を使った炊き込みご飯をつくる事が出来ます。