

スチーマー
自動加湿オープン
オープン

主食

炊飯

栗ご飯



●材料<1バッチ 15人分>

米	1200 g
もち米	300 g
生むき栗	500 g

【炊き込み用煮汁】

水	1300 g
酒	100 g
みりん	100 g
塩	15 g
昆布だし(顆粒)	4 g

●作り方

1. 米・もち米は一緒に洗って水気を切る
2. 【炊き込み用煮汁】の材料を混ぜ合わせる
3. ホテルパンに米、【炊き込み用煮汁】をセットする
4. 3のホテルパンに生むき栗をセットし蓋をする
5. 予熱されたスチームコンベクションオーブンで加熱する(モード①)
6. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
7. 全体を混ぜる
8. 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	強	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ブ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季節に合わせた炊き込みご飯などバリエーションが広がります。