

主食

炊飯

鯛飯



●材料<1バッチ 15人分>

米	1000 g
だし昆布	1 切

【炊き込み用煮汁】

酒	100 g
水	1000 g
酒	100 g
塩	10 g
薄口しょうゆ	30 g

【具】

鯛あら	4 枚
-----	-----

●作り方

1. 鯛の頭は1/2に割り、よく洗って、水分を拭き取る
2. オイルスプレーをした焼き皿に1をセットする
3. 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)
4. 米は洗って水気を切る
5. ホテルパンに米、炊き込み用煮汁を入れてだし昆布をセットし、3の鯛をのせる
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②)
7. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
8. 鯛を取り出して身をほぐし、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	270℃	10分	30	強	1/1 焼き皿
②	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。
鯛は一度焼いてから、炊き込むと香ばしく仕上げることができます。
鯛の血やうろこ等をしっかりと取る必要があります。