

肉

炊飯

# シンガポールチキンライス

スチーマー  
自動加湿オープン  
オープン



●材料<1バッチ 10人分>

米	1000 g
鶏ガラスープ	1000 g
鶏肉 100g×10枚	1000 g
酒	30 g
生姜	10 g
葱青部分	1/2 本

●ジンジャーソース ※材料を併せて加熱する

生姜	16 g
サラダ油	16 g
レモン汁	4 g
塩	4 g
砂糖	2 g

●スイートチリソース

●ダークソイソース ※材料を併せて煮詰める

オイスターソース	30 g
醤油	30 g
砂糖	15 g

●作り方

1. ホテルパンに米とその他の材料をセットする
2. 1の上に鶏肉を並べ蓋をする
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. ブザーがなったら取り出し、鶏肉、葱を取り出し全体を混ぜる
5. 鶏肉をカットする
6. 器にジャスミンライスを盛り付け、鶏肉・ソース・野菜を添える

※ 添え野菜: 香菜、トマト、きゅうり等

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	弱	1/1 ホテルパン・蓋
②						

●ポイント

鶏肉と米と一緒に炊き込んだシンガポールチキンライスです  
鶏肉をととも柔らかく仕上げる事が出来ます。今回は精白米を使用していますが  
ジャスミンライスを使用するとより本格的な仕上がりになります