

米類

焼き物

ライスピザ（ピザ風・ツナコーン）

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料＜1バッチ 15個分＞

ご飯	1050 g

【ピザ風 -9ヶ分-】	
玉ねぎ	30 g
ハム	45 g
チーズ	45 g
トマトケチャップ	30 g

【ツナコーン -6ヶ分-】	
ツナ	50 g
コーン	30 g
マヨネーズ	20 g
塩こしょう	適量 g

●作り方

1. ご飯を炊いておく
2. 具材をカットする
3. 焼き皿にオイルスプレーを噴きかけ、丸型にしたご飯をセットする
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. 4を取り出し、具材【ピザ風】と【ツナコーン】をセットする
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②)
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	250℃	8分	90	2	1 / 1 焼き皿
②	自動加湿オープン	220℃	5分	90	4	1 / 1 焼き皿

●ポイント

ピザの具材に合うシーフードやきのこを使って、バリエーションを増やすこともできます。
表面はパリパリ、中のご飯のモチモチとした食感に仕上がります。