

米類

焼き物

肉巻きおにぎり

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<1バッチ 20個分>

ご飯(1ヶ90g)	1800 g
豚ローススライス	20 枚
焼肉ダレ	適量
いりごま	少量

●作り方

1. ご飯を炊いておく
2. 俵型におにぎりをつくる
3. 豚ローススライス肉に焼肉のタレを漬け込む
4. 2のおにぎりに、3の豚肉をまきつける(隙間がないように)
5. 焼き皿に4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①)
7. いりごまをふり、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℃	5分	30	4	1 / 1 焼き皿
②						

●ポイント

肉は牛肉を使用しても美味しくできますのでお好みのものを使用して下さい。
ごはんをピラフにする事で写真のようなカラフルな肉巻きおにぎりも出来ます。