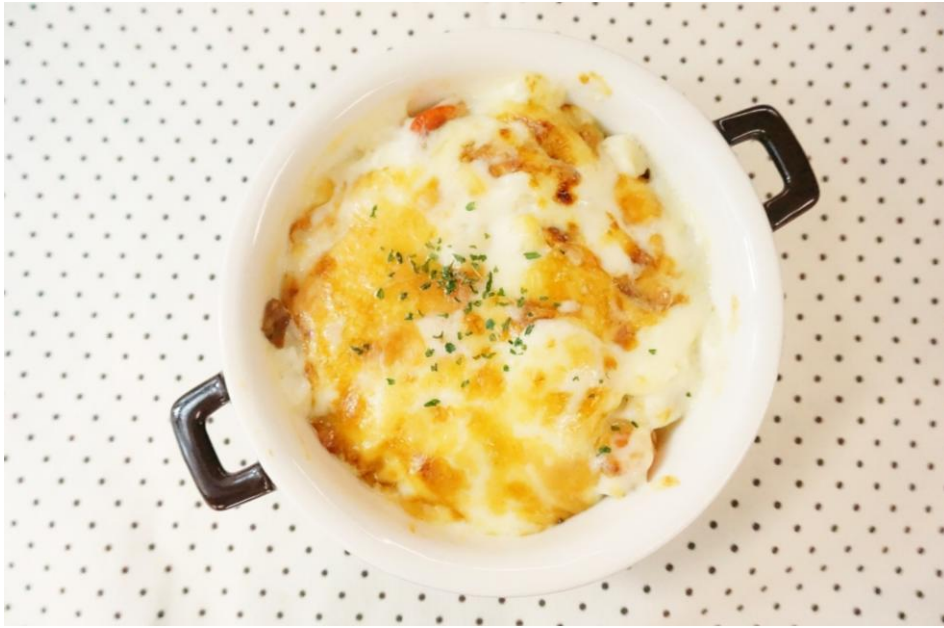


主食

焼き物

シーフードドリア

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<1バッチ 15人分>

ご飯	2000 g
ミックスベジタブル	300 g
マッシュルーム(スライス)	100 g
ホワイトソース	1200 g
えび	200 g
いか	200 g
ほたて	200 g
チーズ	300 g

【調味料】

塩	少々
こしょう	少々
油	少々

●作り方

1. 材料をカットする
2. 穴あきホテルパンにえび、いか、ほたてとミックスベジタブルを別々に並べる
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. ブザーが鳴ったら3を取り出す。
5. ご飯に3のミックスベジタブルとマッシュルームを混ぜ、塩、こしょうを加える
6. 鍋でホワイトソースを沸騰させ、3のシーフードを入れ、塩、こしょうを加える
7. ホテルパンに油を塗り、5、6、チーズの順に入れる
8. 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)
9. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
10. 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	スチーマー	98℃	6分	—	4	1 / 1 穴あきホテルパン
②	自動加湿オープン	200℃	15分	90	4	1 / 1 ホテルパン

●ポイント

ホテルパンに油を塗っておくことでご飯のこびりつきが防げます
入れる具材やご飯の味付けを変えることでアレンジが可能です