

ご飯

焼き物

焼きおにぎり

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	1000 g
【味噌たれ】	
みそ	40 g
醤油	15 g
砂糖	40 g
酒	15 g
ねぎ	20 g

【醤油たれ】

醤油	15 g
みりん	7 g

●作り方

1. ご飯を炊いておく
2. 炊き上がったご飯おにぎりにする
3. 焼き皿に2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を取り出したれをかける
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℃	10分	10	強	1 / 1 焼き皿
②	自動加湿オープン	250℃	4分	10	強	1 / 1 焼き皿

●ポイント

醤油をつける前に1度焼く事で、おにぎりが崩れるのを防ぎます。