

主食	真空調理	おかゆ	スチーマー
			自動加湿オープン
			オープン



●材料<1バッチ 30人分>

米	530 g
水	5300 g
塩	6 g

【真空袋サイズ:40cm×50cm】

●作り方

1. 米は洗って水気を切る
2. 真空袋に1と分量の水、塩を入れ、真空パックする
3. 2を穴あきホテルパンにセットする
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. ブザーが鳴ったら取り出す
6. 袋から取り出し、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	94℃	60分	—	強	1/1穴あきホテルパン
②						

●ポイント

真空調理は調理中に混ぜる手間がなく、均一な仕上がりになります。
 水加減や使用する袋の大きさ、調理量を変えることで、分粥調理や少量調理ができます。
 同じ温度と調理時間でスーピークカー(真空調理用湯煎器)でも調理することができます。