

米類

真空調理

帆立粥

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
帆立缶(ほぐし・汁込)	130 g

【真空袋サイズ:40cm×50cm】

【調味料】

だし汁	5300 g
塩	10 g
うすくち醤油	20 g

【トッピング】

糸三つ葉

●作り方

1. 米は洗って水気を切る
2. 調味料を計量し鍋に移し、IH調理器にかけてひと煮立ちする
3. 2をプラスチックで粗熱を取る
4. 真空袋に1と3、帆立水煮を入れる。
5. 4を真空パックし、穴あきホテルパンにセットする
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. ブザーが鳴ったら取り出す
8. 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	—	4	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。
同時に数袋調理する場合、穴あきホテルパンに重ならないように平にセットしましょう