

Super Steam もち米 (蒸しもち米)

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：20人分

写真

盛付写真



②加熱前 ホテルパン写真



②加熱後 ホテルパン写真



※写真は20人分、1/1ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

もち米	75 g
打ち水	10~15 g

栄養成分 エネルギー 267 kcal ・ たんぱく質 4.6 g ・ 脂質 0.7 g ・ 炭水化物 57.8 g ・ 食塩 0.0 g

作業手順

下
処
理

① もち米は洗って一晩水に浸漬する。

加
熱

② 蒸しネットを敷いたホテルパンに、水切りした①を入れ、平らにならして包み、予熱したスチコンで加熱する。

※途中数回打ち水をする。

使用ホテルパン 穴あき 調理設定 スチーム ・ スチーム2 ・ 40~50分 ・ 風量4

提
供

③ 加熱後、かき混ぜて器に盛付ける。

調理のポイント

- もち米はうるち米より吸水量が多い為、多めの水で浸漬する。
- もち米の硬さは、打ち水と加熱時間で調節する。
- ホテルパン周囲に風が当たりやすく、硬くなりやすい為、ホテルパン周囲に打ち水をするとうい。

