

Super Steam 赤飯

調理システム：クックサーブ

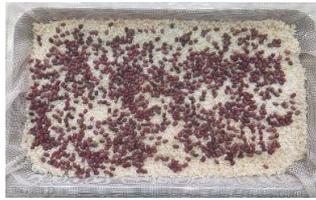
1/1ホテルパン：20人分

写真

盛付写真



③加熱前 ホテルパン写真



③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
小豆	8 g
小豆の煮汁	45 g
ごま塩	適量

栄養成分 エネルギー 300 kcal ・ たんぱく質 6.4 g ・ 脂質 1.4 g ・ 炭水化物 62.7 g ・ 食塩 0.3 g

作業手順

下 処 理	① 鍋に多めの水、小豆を入れ、小豆に半分程度火が通ったら冷まし、煮汁と小豆に分ける。
	② 米は洗って①の煮汁に一晩浸漬する。(煮汁は残しておく)
加 熱	③ 蒸しネットを敷いたホテルパンに、水切りした②、①の小豆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	④ 加熱後、かき混ぜて器に盛付け、ごま塩を散らす。

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。
- ・ 煮汁は打ち水に使用する為、浸漬後も捨てずにとっておく。
- ・ 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い。

