

# Super Steam ライスコロケ

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：23人分

## 写真

盛付写真



⑧加熱前 ホテルパン写真



⑧加熱後 ホテルパン写真



※写真は1個30g、1/1ホテルパンを使用しています。

## 材料(1人分)

調理済みバターライス	60 g	オイルスプレー	適量
…「米料理」・「炊飯（煮る）」参照			
粉チーズ	1 g	トマトソース	40 g
		パセリ（みじん切り）	適量
パン粉	10 g		
サラダ油	5 g		
薄力粉	3 g		
卵	10 g		
栄養成分	エネルギー 244 kcal ・ たんぱく質 6.4 g ・ 脂質 10.2 g ・ 炭水化物 30.1 g ・ 食塩 1.0 g		

## 作業手順

下 処 理	① パセリをカットする。
	② 卵は溶いておく。
下 処 理 加 熱	③ ホテルパンにパン粉を入れ平らにならし、予熱したスチコンで加熱する。 使用ホテルパン 25mm 調理設定 熱風 ・ 200℃ ・ 5分 ・ 風量2
	④ ③を取り出し木ベラで全体をよくかき混ぜて、予熱したスチコンで加熱する。 使用ホテルパン 25mm 調理設定 熱風 ・ 200℃ ・ 5分 ・ 風量2
	⑤ 加熱後、サラダ油を混ぜ合わせる。
成 形	⑥ 調理済みバターライスに粉チーズを混ぜ合わせ、1個30gに成形する。
	⑦ ⑥を薄力粉、②、⑤の順に衣付けする。
加 熱	⑧ ホテルパンにオイルスプレーをした焼き網をのせて⑦を並べ、予熱したスチコンで加熱する。 使用ホテルパン 焼き網・25mm 調理設定 熱風 ・ 200℃ ・ 12分 ・ 風量4
提 供	⑨ 器にトマトソースを広げ、⑧を盛付け、パセリを散らす。