

# Super Steam もち米 (炊きおこわ)

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：15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7人分、1/2ホテルパンを使用しています。

## 材料(1人分)

もち米	100 g
水	90 g

栄養成分 エネルギー 356 kcal ・ たんぱく質 6.1 g ・ 脂質 0.9 g ・ 炭水化物 77.1 g ・ 食塩 0.0 g

## 作業手順

下  
処  
理

① 米は洗って水切りする。

加  
熱

② ホテルパンに①、水を入れ、平らにならし、さらにホテルパンで蓋をし、予熱したスチコンで加熱する。

使用ホテルパン 65・25mm 調理設定 コンビ 100% ・ 140℃ ・ 30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

- もち米を炊く場合の水加減は、重量比で米1：水0.8～0.9倍が目安。

