

Super Steam 全粥

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：10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10人分、1/1ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

米	50 g									
水	250 g									
栄養成分	エネルギー	178 kcal	たんぱく質	3.1 g	脂質	0.5 g	炭水化物	38.6 g	食塩	0.0 g

作業手順

下 処 理	① 米は洗って30分程度水に浸漬する。										
加 熱	② ホテルパンに水切りした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。(ステップ調理)										
	使用ホテルパン	65・25mm【1】	調理設定	コンビ	100%	・	160℃	・	30分	・	風量4
	使用ホテルパン	65・25mm【2】	調理設定	コンビ	100%	・	100℃	・	45分/ダンパー開	・	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

- 水加減は、重量比で米1：水5倍が目安。



Maruzen

株式会社マルゼン キッチンコンサルティング室作成

2021.12