

Super Steam 酢飯

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



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、1/2ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

	米	75 g	
	水	68 g	
A	米酢	12 g	
	砂糖	3 g	
	塩	0.6 g	
栄養成分 エネルギー 282 kcal ・ たんぱく質 4.6 g ・ 脂質 0.7 g ・ 炭水化物 61.1 g ・ 食塩 0.6 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。 使用ホテルパン 65・25mm 調理設定 コンビ 100% ・ 160℃ ・ 25分 ・ 風量4
	③ 加熱後、10分程度蒸らす。
提供	④ ボウルに③を入れ、合わせたAを全体に回しかける。
	⑤ ④を切るように混ぜ合わせ、粗熱を取る。

調理のポイント

- ・ 水加減は、重量比で米1：水0.9倍が目安。
- ・ 手順⑤の際、粗熱が取れたら、綺麗な濡れ布巾等を被せ、表面が乾かないようにする事。



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