Super Steam バターライス

調理システム： クックサーブ　　1/1ホテルパン： 18人分

写真

盛付写真

④加熱前　ホテルパン写真

④加熱後　ホテルパン写真

※写真は18人分、1/1ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

	米	75 g
A	玉ねぎ（みじん切り）	10 g
A	人参（みじん切り）	10 g
A	ベーコン（みじん切り）	10 g
A	バター（1cm角切り）	7 g
B	コンソメスープ	85 g
B	塩	適量
B	白コショウ	適量

栄養成分	エネルギー	372 kcal・	たんぱく質	7.2 g・	脂質	10.3 g・	炭水化物	59.9 g・	食塩	0.9 g

作業手順

下処理

① 米は洗って30分程度水に浸漬する。
② Aをそれぞれカットする。

下処理加熱

③ 鍋でBを混ぜ合わせて沸騰させ、味を調える。

加熱

④ ホテルパンに水切りした①、②、③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

提供

⑤ 加熱後、10分程度蒸らす。
⑥ 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1.1～1.2倍が目安。
- 好みに応じて、加熱後に粉チーズを混ぜ合わせてもよい。