

Super Steam カレーピラフ

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		コンソメスープ	85 g
A	玉ねぎ (みじん切り)	10 g	B	カレーパウダー	2 g
	ベーコン (みじん切り)	10 g		塩	0.2 g
	人参 (みじん切り)	5 g		白コショウ	適量
	バター (1cm角切り)	6 g		パセリ (みじん切り)	適量
栄養成分 エネルギー 371 kcal ・ たんぱく質 7.4 g ・ 脂質 9.7 g ・ 炭水化物 60.7 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、パセリ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のA、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
	⑤ 加熱後、10分程度蒸らす。
提 供	⑥ かき混ぜて器に盛付け、②のパセリを散らす。

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。



Maruzen

株式会社マルゼン キッチンコンサルティング室作成

2022.6