



# 炊き込みご飯

食数 **1/1 ホテルパン** 160g×23人分 **2/3 ホテルパン** 15人分

<b>材料</b>	米	1300g	867g
	<b>A</b>	干し椎茸(戻して細切り).....乾燥で13g	9g
	油あげ(湯通しして細切り)	80g	53g
	ごぼう(ささがき)	120g	80g
	人参(細切り)	120g	80g
	鶏もも肉(1cm角切り)	400g	266g
<b>B</b>	だし汁	1250g	833g
	薄口醤油	120g	80g
	味りん	72g	48g
	酒	60g	40g
	塩	9g	6g
	絹さや(塩茹で・細切り)	100g	67g



使用ホテルパン 65mm深型・フタ有り

工程(使用機器)	調理手順
下処理	① 米を洗って30分以上浸漬しておきます。 ② 鍋に <b>B</b> を合わせて沸かし、炊き汁を作ります。
加熱調理 (スチームコンベクション)	③ ホテルパンに浸漬した米と①を入れて混ぜ、 <b>A</b> をのせてフタをし、加熱します。 <b>コンビ</b> モード・蒸気量100%・調理温度200℃・調理時間25分 ← <b>Concierge 200</b> の場合 No.755 炊き込みご飯
盛付・提供	⑤ 加熱後10分むらし、絹さやを加えて全体を混ぜ合わせ、器に盛ります。