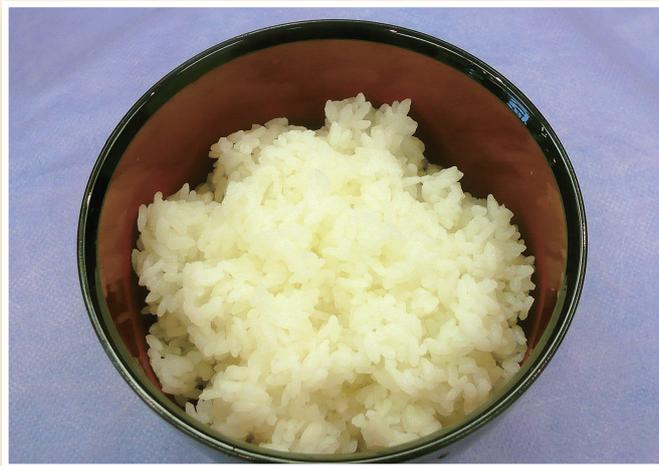




白米の炊飯

食数 1/1 ホテルパン 150g×26人分 2/3 ホテルパン 17人分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
米	1800g	1200g
水(米の1.2倍重量)	2160g	1440g



使用ホテルパン 65mm・フタ有り

工程(使用機器)

調理手順

下処理

① 米を洗い、30分程浸漬させます。

加熱調理
(スチームコンベクション)

② ホテルパンに水気を切った米と水を入れ、平らにならし、フタをして加熱します。

コンビ モード・調理温度200℃・蒸気量100%・調理時間25分・風量3

③ 加熱後、フタをしたまま15分程蒸らします。

盛付・提供

④ 器に盛り付け、提供します。