

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
米	1400g	932g
A 玉ねぎ(粗みじん切り)	200g	133g
人参(粗みじん切り)	100g	67g
ピーマン(粗みじん切り)	200g	133g
マッシュルーム(スライス缶)	120g	80g
ウインナーソーセージ(輪切り)	200g	133g
サラダ油	36g	24g
B コンソメ	39g	26g
水	1700g	1132g
バター(1cm角切り)	50g	33g
塩	適宜	適宜
こしょう	適宜	適宜



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 米を洗って30分以上浸漬させます。

加熱調理
(スチームコンベクション)

② 鍋で**B**を沸かし、炊き汁を作ります。
③ ホテルパンに水気を切った米と**A**を入れて混ぜ合わせ、加熱します。

コンビ モード・調理温度220℃・調理時間5分・蒸気量80%・風量3

④ ③に②の炊き汁を入れ、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℃・調理時間25分・蒸気量100%・風量3

盛付・提供

⑤ バターを散らしてフタをしたまま15分程蒸らし、全体を混ぜ合わせて塩こしょうで味を調え、器に盛り付け提供します。