

ケチャップライス

食数 1/1 ホテルパン 150g×25人分 2/3 ホテルパン 16人分

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
材料 米	1200g	800g
A ブイオン	900g	600g
トマトジュース	450g	300g
ケチャップ	225g	150g
粉ゼラチン	12g	8g
サラダ油	60g	40g
塩	12g	8g
こしょう	適宜	適宜
B 玉ねぎ(1cm角)	375g	250g
ピーマン(1cm角)	150g	100g
マッシュルーム缶	120g	80g
鶏もも肉(1cm角)	300g	200g



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 米は洗って30分程浸漬させます。
- ② 鍋に **A** を合わせて沸騰させて、炊き汁を作ります。

加熱調理 (スチームコンベクション)

- ③ ホテルパンに水気を切った米と②を入れ、平らにならし **B** の具材を上 scatter し、フタをして加熱します。
コンビ モード・調理温度180℃・調理時間35分・蒸気量100%・風量3
- ④ 加熱後、フタをしたまま15分程蒸らします。

盛付・提供

- ⑤ 全体を混ぜ合わせ、器に盛り付け提供します。

※顆粒だしでブイオンを作る際は、顆粒洋風だしを9g使用します。(2/3量では6g)