

# キムチポックンパ風炊き込みご飯

食数 1/1 ホテルパン 250g×18人分 2/3 ホテルパン 12人分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
米	1500g	1000g
キムチ(粗みじん切り)	500g	333g
長ネギ(粗みじん切り)	300g	200g
牛切り落とし(2cm)	400g	267g
<b>A</b> 塩	2g	1.3g
濃口しょうゆ	20g	13g
上白糖	20g	13g
にんにくおろし	6g	4g
<b>B</b> ガラスープの素	30g	20g
コチュジャン	40g	27g
濃口しょうゆ	60g	40g
酒	60g	40g
水	1430g	953g
ごま油	30g	20g
<b>C</b> 目玉焼き	適宜	適宜
韓国のり(砕く)	適宜	適宜
青ねぎ(小口切り)	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 米は洗って30分以上浸漬させます。
- ② 牛肉は **A** に漬け込みます。
- ③ **B** を鍋に合わせて一度沸騰させたら火を止め、炊き汁を作ります。

加熱調理  
(スチームコンベクション)

- ④ ホテルパンに水を切った米、③の炊き汁を入れ、平らにならし、キムチ、長ネギ、②の牛肉を散らし、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
- ⑤ 加熱後、フタをしたまま15分程蒸らします。

盛付・提供

- ⑥ 全体を混ぜ合わせ、器に盛り付け、お好みで **C** をトッピングして提供します。

※米は洗って30分以上浸漬させることで、失敗なく炊き上がります。