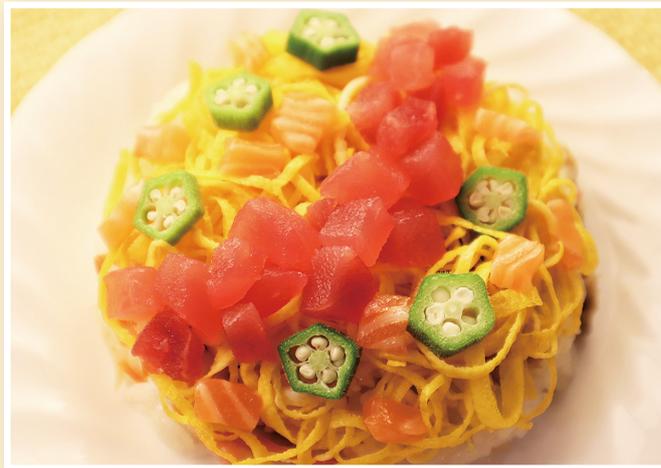


# 七夕ちらし寿司

食数 1/1 ホテルパン 180g×22人分 2/3 ホテルパン 15人分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
米	1500g	1000g
水(米の1.1倍重量)	1650g	1100g
<b>A</b> 上白糖	130g	87g
塩	5g	3.3g
薄口しょうゆ	75g	50g
酢	187g	125g
<b>B</b> 人参(千切り)	126g	84g
油揚げ(油抜きして千切り)	64g	43g
かまぼこ(薄切り)	126g	84g
切干大根(乾)(戻して1.5cm幅)	45g	30g
干し椎茸(乾)(戻して千切り)	30g	20g
<b>C</b> 錦糸たまご	適宜	適宜
おくら(塩茹で後輪切り)	適宜	適宜
刺身(イクラ、サーモン等)	適宜	適宜
いりごま(白)	18g	12g



使用ホテルパン 65mm (2枚) ・フタ有り  
使用推奨備品 オープンシート

## 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 ホテルパンに、水を切った米と水を入れ、フタをします。[米]
- ③ 別のホテルパンに、**A** **B** を入れ混ぜ、オープンシートで落とし蓋をし、さらにフタをします。[具]

加熱調理  
(スチームコンベクション)

- ④ ②③を同時に加熱をします。  
米：**コンビ** モード・調理温度200℃・調理時間25分・蒸気量100%・風量3  
具：**コンビ** モード・調理温度200℃・調理時間15分・蒸気量100%・風量3
- ⑤ 加熱後米はフタをしたまま15分程蒸らした後、しゃもじでよく混ぜ、具を全て加え、均一に混ぜます。

盛付・提供

- ⑥ 器に盛り付け、お好みで**C**をトッピングして提供します。

※炊飯後具を混ぜ込むので、通常より水を少な目にして炊いています。(米に対して1.1倍量の水)。