

基本のおかゆ

食数 1/1 ホテルパン 200g×12人分 2/3 ホテルパン 8人分

材料

(全粥)

うるち米	420g	280g
水	2100g	1400g

(7分粥)

うるち米	320g	214g
水	2240g	1500g

(5分粥)

うるち米	230g	150g
水	2300g	1500g

(3分粥)

うるち米	120g	80g
水	2400g	1600g

1/1 ホテルパン

2/3 ホテルパン



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、水を切ったらホテルパンに入れます。

加熱調理
(スチームコンベクション)

② ①に水を入れ、フタをして加熱します。

スチーム モード・調理温度100℃・調理時間45分・風量3

盛付・提供

③ 器に盛り付け、提供します。

※米と水の分量はお好みに応じて変えてください。割合が変わっても、同じ加熱方法です。※出来た状態で長い間置いておくと、お米が水を吸って団子ようになります。できるだけ早めに器に取り分けてください。