

生米から作るかぼちゃリゾット

食数 1/1 ホテルパン 200g×17人分 2/3 ホテルパン 11人分

		1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
材料	無洗米	600g	400g
	A 玉ねぎ(みじん切り)	105g	70g
	にんにく(みじん切り)	6g	4g
	オリーブオイル	53g	35g
	かぼちゃ(1cm角)※具材用	200g	130g
	かぼちゃ(皮なし)※炊き汁用	720g	480g
B	顆粒コンソメ	50g	33g
	水	1950g	1300g
	上白糖	15g	10g
	バター	30g	20g



使用ホテルパン 65mm・穴あき・フタ有り

工程(使用機器)

調理手順

下処理
(スチームコンベクション)

① 炊き汁用のかぼちゃを穴あきホテルパンに入れ加熱し、熱いうちに潰します。

スチーム モード・調理温度120℃・調理時間15分・風量3

② ①とBを鍋に合わせ加熱し、炊き汁を作ります。

加熱調理
(スチームコンベクション)

③ Aをホテルパンに入れ馴染ませ、加熱します。

コンビ モード・調理温度170℃・調理時間5分・蒸気量100%・風量3

④ 加熱後の③に無洗米を入れ混ぜ合わせ、②の炊き汁と具材用のかぼちゃを入れ、フタをして加熱します。

コンビ モード・調理温度150℃・調理時間20分・蒸気量100%・風量3

盛付・提供

⑤ 加熱後すぐバターを入れかき混ぜ、5分後にまたかき混ぜます。器に盛り付け、提供します。

※③の加熱は鍋で加熱していただいても良いです。芯が残る仕上がりになります。