



赤飯

食数 1/1 ホテルパン 150g×19人分 2/3 ホテルパン 12人分

1/1 ホテルパン		2/3 ホテルパン	
材料	もち米	1500g	1000g
	水(浸漬用)	適宜	適宜
	小豆orささげ	150g	100g
	水(茹でこぼし用)	適宜	適宜
	水(本茹で用)	1.8L	1.2L
	必要水量	1125g	750g
	(もち米に対し0.75倍重量)		
	打ち水	必要水量から 付着水量+吸水量 を差し引いた重量 (小豆のゆで汁)	
	塩	5g	3g



使用ホテルパン 穴あき
使用推奨備品 炊飯ネット

工程(使用機器)

調理手順

下処理

- ① もち米を洗って、1時間以上浸漬します。
- ② 小豆は一度茹でこぼして、再度本茹で用の水を入れ沸騰後弱火にして15分茹でて、小豆はざるに上げ、ゆで汁は捨てないでとっておきます。
- ③ 水を切ってもち米の量を計量し、**何グラム増えたか(付着水量+吸水量)**、メモに控えておきます。
- ④ 必要水量から③の重量を引いて、**打ち水(小豆のゆで汁)**の量を算出し、計量したら塩を混ぜます。

加熱調理 (スチームコンベクション)

- ⑤ 穴あきホテルパンに炊飯ネットを敷いて、③のもち米を包み加熱をします。
スチーム モード・調理温度110℃・調理時間10分・風量3
- ⑥ 加熱後、米をボールに移し、④で計量した**打ち水**と茹でた小豆を加えよく混ぜ、穴あきホテルパン+炊飯ネットに戻し、最終加熱を行います。
スチーム モード・調理温度100℃・調理時間20～40分・風量3

盛付・提供

- ⑦ 加熱後、しゃもじで混ぜたら、器に盛り付け、お好みでごま塩(分量外)を乗せて、提供します。

※浸漬時間によって付着水量+吸水量が変わりますので、都度量っていただくことをお勧めします。※⑥の加熱は芯までに熱が入るまで加熱を行います。(複数段入れる場合は30～40分推奨)