



五目蒸しおこわ

食数 1/1 ホテルパン 150g×16人分 2/3 ホテルパン 10人分

材料

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
もち米	1.4kg	910g
うるち米	600g	390g
A だし汁	1.5kg	975g
淡口醤油	92g	60g
酒	80g	52g
味りん	68g	44g
砂糖	18g	11g
塩	5g	3g
B だし汁	400g	260g
醤油	68g	44g
味りん	68g	44g
酒	60g	39g
C 山菜(水煮)	500g	325g
鶏もも肉(1cm角切り)	500g	325g
人参(千切り)	150g	98g
油あげ(細切り)	60g	39g
干し椎茸(戻して細切り)	乾16g	乾10g



使用ホテルパン 穴あき・炊飯ネット

工程(使用機器)

調理手順

下処理

- ① ボールに(A)を合わせ、もち米とうるち米を合わせて一晚漬けます。
- ② (B)を鍋で沸かし、(C)の具材を入れて煮ます。(しばらくおいて味をなじませる)

加熱調理 (スチームコンベクション)

- ③ ホテルパンに炊飯ネットを敷き、汁気をきった①を入れ、(漬け汁は捨てない)加熱します。
[途中15分ごとに3回、漬け汁で降り水をします(200ml×3回)]

スチーム モード・蒸気量パワー・調理温度100℃・調理時間60分 ← Concierge200 の場合 No.615 五目蒸しおこわ

盛付・提供

- ④ 蒸しあがったら②の具を、汁気をきって加えて混ぜ合わせ、器に盛ります。