



蒸し赤飯

食数 1/1 ホテルパン 140g×20人分 2/3 ホテルパン 13人分

材料

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
もち米	1.4kg	900g
ささげ(又は小豆)	150g	100g
ゴマ塩	適宜	適宜



工程(使用機器)

調理手順

使用ホテルパン 穴あき・炊飯ネット

下処理

- ① ささげは一度茹でこぼし、アクをとりながら20分～30分固茹でにし、茹で汁とささげとに分けておきます。
- ② もち米は、ささげの茹で汁に半日から一晩漬け、ザルにあげます。(漬け汁は捨てない)

加熱調理 (スチームコンベクション)

- ③ ホテルパンに、水でぬらした炊飯ネットを敷き、ささげと混ぜ合わせたもち米を入れ加熱します。
(加熱途中、漬けておいた茹で汁を15分ごとに、200ml×3回、振り水をします)

スチーム モード・蒸気量パワー・調理温度100℃・調理時間60分 ← **Conclierge 200** の場合 No.616 蒸し赤飯

盛付・提供

- ④ 加熱後、全体的に混ぜ合わせて器に盛り、ゴマ塩をふります。

※小豆を煮る時のゆで加減は、かんでみて固いが、食べられるくらいの固さにします。

※炊飯ネットは70cm×70cmのものを使用。

※振り水には塩少々を加えておく。(塩を入れることで、冷めた時、かたくなるのを防ぐはたらきがあります)

※1回目の振り水の時だけホテルパンを取りだして、多め(300ml)の振り水にし、もち米を混ぜ合わせるとよい。