



# ご飯

食数 **1/1 ホテルパン** 150g×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
米	1.4kg	930g
水	1680g	1120g



使用ホテルパン 65mm深型・フタ有り

## 工程 (使用機器)

## 調理手順

下処理

- ① 米を洗い、30分ほど浸漬します。
- ② ホテルパンに水気をきった米と計量した水を入れ、米を平らにします。

加熱調理  
(スチームコンベクション)

- ③ ②にフタをし、加熱します。  
**コンビ** モード・蒸気量100%・調理温度180℃・調理時間25分 ← **Conclerge200** の場合 No.750 ご飯

盛付・提供

- ④ 加熱後10分むらし、全体を混ぜ合わせて器に盛ります。

※1/1のホテルパンで約3kgの白米の炊飯ができます。