



# ピラフ

食数 **1/1 ホテルパン** 160g×23人分 **2/3 ホテルパン** 15人分

## 材料

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
<b>A</b> 玉ねぎ(粗みじん切り).....	200g	133g
人参(粗みじん切り).....	100g	67g
ピーマン(粗みじん切り).....	200g	133g
マッシュルーム(スライス缶).....	120g	80g
ウインナーソーセージ(輪切り).....	200g	133g
サラダ油.....	36g	24g
米.....	1400g	932g
<b>B</b> コンソメ.....	39g	26g
水.....	1700g	1132g
バター(1cm角切り).....	50g	33g
塩・こしょう.....	適宜	適宜



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  
(スチームコンベクション)

- ① 米を洗って30分以上浸漬しておきます。
- ② ホテルパンに浸漬した米と**A**を入れて混ぜ合わせ、加熱します。  
**コンビ** モード・蒸気量80%・調理温度220℃・調理時間5分
- ③ 鍋で**B**を沸かし、炊き汁を作ります。

加熱調理  
(スチームコンベクション)

- ④ ②に③を注ぎ混ぜあわせ、フタをして加熱します。  
**コンビ** モード・蒸気量100%・調理温度200℃・調理時間25分 ← **Concierje 200** の場合 No.751 ピラフ

盛付・提供

- ⑤ バターを散らしてフタをしたまま10分むらし、全体を混ぜ合わせて味を調え、器に盛ります。