



カレーピラフ

食数 1/1 ホテルパン 160g×24人分 2/3 ホテルパン 16人分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
米	1300g	870g
A 鶏もも肉(1cm角切り)	500g	333g
玉ねぎ(粗みじん切り)	250g	167g
人参(粗みじん切り)	120g	80g
ピーマン(粗みじん切り)	240g	160g
グリーンピース(缶)	60g	40g
B プイヨン	1500g	1000g
(固形コンソメ4個半使用)		
カレー粉	18g	12g
トマトケチャップ	40g	27g
塩	9g	6g
バター(1cm角切り)	60g	40g



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 米は洗って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 、バターの半量を入れて加熱します。 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 を混ぜ合わせて沸かして炊き汁を作ります。
加熱調理 (スチームコンベクション)	④ ②にピーマン・グリーンピースを入れて、③を注ぎ混ぜ、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.752 カレーピラフ
盛付・提供	⑤ 加熱後、残りのバターを散らし、フタをしたまま10分むらし、全体を混ぜ合わせて器に盛ります。