



チキンライス

食数 **1/1 ホテルパン** 150g×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	1200g	800g
A 玉ねぎ(粗みじん切り).....	200g	130g
人参(粗みじん切り).....	90g	60g
ピーマン(粗みじん切り).....	120g	80g
マッシュルーム(スライス缶).....	90g	60g
鶏もも肉(1cm角切り).....	380g	250g
B プイヨン.....	1275g	850g
[(プイヨンのコンソメ).....]	20g	13g]
トマトケチャップ.....	480g	320g
塩.....	3g	2g
バター(1cm角切り).....	45g	30g
サラダ油.....	75g	50g



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分以上浸漬します。 ② 鍋に B を合わせて沸かします。 ③ ホテルパンに水気をきった米と A を入れ、サラダ油を混ぜ合わせて加熱します。 コンビ モード・蒸気量80%・調理温度190℃・調理時間6分
加熱調理 (スチームコンベクション)	④ ③に②を注いでざっと混ぜ、フタをして加熱します。 コンビ モード・蒸気量100%・調理温度190℃・調理時間30分 ← Concierje 200 の場合 No.753 チキンライス
盛付・提供	⑤ 加熱後、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器に盛ります。