



# バターライス

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(又はジャスミン米).....	1400g	900g
ブイヨン.....	1200g	780g
[(固形コンソメ).....]	20g	13g]
バター.....	80g	52g
ローリエ.....	2枚	1枚
ココナッツミルク.....	400g	260g



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 米を洗って30分以上浸漬しておきます。
- ② 鍋でブイヨンとココナッツミルクを合わせてを沸かし、バターの1/3の量を入れて溶かします。

加熱調理  
(スチームコンベクション)

- ③ ホテルパンに水気をきった米と②、ローリエを加えてフタをし、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 ← **Concierje200** の場合 No.754 バターライス

盛付・提供

- ④ 炊きあがりに残りのバターを加えて10分むらし、全体を混ぜ合わせて味を調えます。