



さんまご飯

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	1400g	932g
さんま(3枚おろし)	6尾分	4尾分
塩	4g	2.7g
A 生姜(千切り)	50g	33g
人参(千切り)	100g	67g
しめじ(ほぐす)	300g	200g
ぎんなん(缶)	150g	100g
B だし汁	1500g	1000g
醤油	120g	80g
酒	50g	33g
昆布茶	4g	2.6g
いりゴマ・ゆかり	各適宜	各適宜
青じそ(千切り)	15g	10g



使用ホテルパン 20mm平型・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 さんまに塩をふり加熱します。

コンビ モード・蒸気量100%・調理温度260℃・調理時間3分

③ 鍋にBを合わせて沸かし、炊き汁を作ります。

加熱調理

(スチームコンベクション)

④ ホテルパンに浸漬した米とA、③の炊き汁を入れ、②のさんまをのせてフタをし、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 ← **Concierge200** の場合 No.757 さんまご飯

盛付・提供

⑤ ④に、いりゴマとゆかりをふって全体を混ぜ合わせ、器に盛り、青じそを飾ります。