



# ひじきと大豆の炊き込みご飯

食数 **1/1 ホテルパン** 160g×22人分 **2/3 ホテルパン** 14人分

材料		1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン	
A	干し椎茸(戻して細切り8枚分)...	乾燥で16g	10g	
	油あげ(湯通しして細切り) .....	70g	45g	
	ひじき(もどす) .....	乾燥で20g	13g	
	人参(千切り) .....	70g	45g	
	鶏もも肉(1cm角切り) .....	300g	200g	
	大豆(水煮) .....	150g	100g	
	米 .....	1300g	845g	
	B	だし汁 .....	1500g	975g
		淡口醤油 .....	90g	58g
		味りん .....	60g	40g
酒 .....		60g	40g	
塩 .....		8g	5g	



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 鍋に <b>B</b> を合わせて沸かします。
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を入れて混ぜ、 <b>A</b> をのせてフタをし、加熱します。 <b>コンビ</b> モード・蒸気量100%・調理温度210℃・調理時間25分 ↑ <b>Conierge200</b> の場合 No.758 ひじきと大豆の炊き込みご飯
盛付・提供	④ 加熱後10分むらし、全体を混ぜ合わせ、器に盛ります。