



# 炊き赤飯

食数 1/1 ホテルパン 160g×16人分 2/3 ホテルパン 9人分

### 材料

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
A もち米	800g	480g
L うるち米	400g	240g
ごま塩	適宜	適宜
小豆 (又はささげ)	150g	90g
小豆の茹で汁	900g	540g
塩	5g	3g



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 Aの米は洗って10分ほど浸漬します。
- ② 小豆は一度茹でこぼしてから、再度20分ほど煮(固ゆで)、小豆と茹で汁とに分けておきます。  
(茹で汁に塩を混ぜ合わせます)

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Aと分量の茹で汁、小豆を入れてフタをし、加熱します。

**スチーム** モード・蒸気量パワー・調理温度100℃・調理時間40分 ← **Concierje200** の場合 No.759 炊き赤飯

盛付・提供

- ④ フタをしたまま10分ほどむらし、全体を混ぜ合わせて器に盛り、ごま塩をふります。