



もち米の炊飯

食数 1/1 ホテルパン 100g×35人分 2/3 ホテルパン 23人分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
もち米	2000g	1330g
水	1500g	1000g



使用ホテルパン 20mm平型、65mm深型

工程 (使用機器)	調理手順
下処理	① 米は炊飯直前に洗米し、水気をよく切ります。 ② ①を計量し、米が吸水した量を量り、加熱に使用する水を計量します。
加熱調理 (スチームコンベクション)	③ 65mmホテルパンに①と計量した②の水を入れ、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.760 もち米の炊飯
盛付・提供	④ 庫内から取り出し、10分程蒸らし、餅つき機等で打ち水をしなががついて提供します。