



季節のおかゆ

食数 1/1 ホテルパン 170g×18人分 2/3 ホテルパン 12人分

材料

米	300g	200g
水	2500g	1665g
カレーソース(市販)	適宜	適宜
季節の野菜(カボチャ、ほうれん草など)	適宜	適宜
だし汁・塩・醤油	適宜	適宜

1/1 ホテルパン

2/3 ホテルパン



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 米は洗って30分以上浸漬しておきます。
- ② 野菜はスチームモードで蒸し、だし汁少量とともにミキサーにかけ、味を調えて野菜ソースを作ります。

加熱調理 (スチームコンベクション)

- ③ ホテルパンに浸漬した米と計量した水を入れ、フタをして加熱します。

スチーム モード・蒸気量パワー・調理温度100℃・調理時間45分・風量1 ← **Concierge200** の場合 No.762 季節のおかゆ

盛付・提供

- ④ 器におかゆを盛り、おかゆの上にカレーソースや好みの野菜ソースをかけます。