



きのこのリゾット

食数 1/1 ホテルパン 150g×20人分 2/3 ホテルパン 13人分

材料

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
A 無洗米	600g	400g
玉ねぎ(粗みじん切り)	120g	80g
にんにく	15g	10g
オリーブ油	40g	26g
B 椎茸(薄切り)	100g	67g
エリンギ(薄切り)	100g	67g
しめじ(ほぐす)	100g	67g
舞茸(ほぐす)	100g	67g
C コンソメ顆粒	25g	17g
水	1800g	1200g
D バター(1cm角切り)	50g	33g
オリーブ油	24g	16g
パルメザンチーズ	60g	40g



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
(スチームコンベクション)

- ① ホテルパンに**A**を入れてざっと混ぜ、加熱します。
コンビ モード・蒸気量80%・調理温度220℃・調理時間5分

加熱調理
(スチームコンベクション)

- ② **C**を合わせて炊き汁を作ります。
③ ①に**B**と**C**の炊き汁を入れ、フタをして加熱します。
コンビ モード・蒸気量100%・調理温度180℃・調理時間23分 ← **Concierge200** の場合 No.763 きのこのリゾット

盛付・提供

- ④ 加熱後**D**を加えて混ぜ合わせ、味を調えて器に盛ります。