

# Super Steam チーズリゾット

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：10人分

## 写真

盛付写真



④加熱前 ホテルパン写真



④加熱後 ホテルパン写真



※写真は5人分、1/2ホテルパンを使用しています。

## 材料(1人分)

	米（無洗米）	60 g	パルメザンチーズ	5 g
	オリーブオイル	8 g	バター（3gカット）	3 g
A	玉ねぎ（みじん切り）	16 g	塩	適量
	にんにく（みじん切り）	1 g	黒コショウ	適量
B	コンソメスープ	175 g		
	白ワイン	5 g		
	ローリエ	適量		
栄養成分	エネルギー	355 kcal	たんぱく質	8.4 g
			脂質	12.5 g
			炭水化物	48.7 g
			食塩	1.2 g

## 作業手順

下処理	① A、バターをそれぞれカットする。
下処理	② ホテルパンに米、オリーブオイル、①を入れ、よくかき混ぜて、予熱したスチコンで加熱する。
加熱	使用ホテルパン 65mm 調理設定 コンビ 100% ・ 150℃ ・ 15分 ・ 風量4
加熱	③ 鍋でBを混ぜ合わせて沸騰させ、味を調え、ローリエを取り出す。
加熱	④ ②に③を少量ずつ混ぜながら流し、ホテルパンで蓋をし、予熱したスチコンで加熱する。
加熱	使用ホテルパン 65・25mm 調理設定 コンビ 100% ・ 150℃ ・ 10分 ・ 風量4
提供	⑤ パルメザンチーズ、①のバターを入れ、5分程度蒸らす。
提供	⑥ 全体をかき混ぜて、塩、黒コショウで味を調え、器に盛付ける。

## 調理のポイント

- ・ 米は洗わずに加熱する。
- ・ 手順②の際、米の表面が透明になるまで加熱するとよい。