

電気蒸し器ドロワータイプ 多機能仕様 (MUDE-X12)

赤飯

調理温度： 100℃ (連続加湿：ON)

調理時間： 60～80分

保温温度： -

保温時間： -



1段の投入量目安： 1660g (1/1 穴あきホテルパン×1枚分)

1/1 穴あきホテルパンの目安： 1660g

写真

庫内の様子



盛付



材料(1660g分)

もち米	1500 g
小豆	160 g
小豆の煮汁	適量
ごま塩	適量

作業手順

- 鍋に多めの水、小豆を入れ、沸騰後、弱火にして15～20分程度ゆでる。
- ①の粗熱を取り、煮汁と小豆に分ける。
- もち米は洗って②の煮汁に一晩浸漬する。(※煮汁は残しておく)
- 調理温度・時間、保温温度・時間をメニュー登録する。
- メニューを選択し、庫内を予熱する。(※トレイは外しておく)
- 蒸しネットを敷いた穴あきホテルパンに水切りした③のもち米、②の小豆を入れる。
- 引き出しを開けて⑥を置き、引き出しを閉める。
- スタート/ストップボタンを押し、調理を開始する。
※15～20分ごとにホテルパンを取り出し、③の残した煮汁で打ち水をする。
- 調理終了後、メロディが鳴ったら引き出しを開けて穴あきホテルパンを取り出す。
- 蒸しネットからはがすようにしやもじでほぐす。

調理のポイント

- メニュー登録方法は取扱説明書をご参照ください。
- 好みの仕上がりに応じて、打ち水の量、調理温度・時間を調節してください。
- 庫内に入れたままの状態ですると、穴あきホテルパンから水滴が落ちる場合があります。
その為、必ず穴あきホテルパンを取り出し、作業台等の上で打ち水をしてください。