

電気蒸し器ドロワートタイプ 多機能仕様 (MUDE-X12)

栗おこわ (穴あきホテルパン)

調理温度： 100℃ (連続加温)

調理時間： 60～80分

保温温度： -

保温時間： -

1段の投入量目安： 2100g (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： 2100g

写真

庫内の様子



盛付



材料(1500g分)

もち米	1500 g	【打ち水】	
むき栗	600 g	A	水 350 g
			酒 100 g
			塩 16 g
			黒ごま 適量

作業手順

- ① もち米は洗って一晩水に浸漬する。
- ② 調理温度・時間をメニュー登録する。
- ③ メニューを選択し、庫内を予熱する。(※トレイは外しておく)
- ④ 蒸しネットを敷いた穴あきホテルパンに水切りした①のもち米、むき栗を入れる。
- ⑤ 引き出しを開けて④を置き、引き出しを閉める。
- ⑥ 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、打ち水（合わせたA）をかける。
- ⑦ 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。
- ⑧ 蒸しネットからはがすようにしゃもじでほぐす。
- ⑨ 器に盛付け、黒ごまをかける。

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。



Maruzen

株式会社マルゼン キッチンコンサルティング室作成

2026.7