

バターライス

材料（10人分）

米	750g
玉ねぎ（みじん切り）	100g
にんじん（みじん切り）	50g
チキンフイヨン	950cc
塩	4g
コショウ	適量
バター	25g



※1/1ホテルパン1枚：20人分



<作業手順>

1. 米は洗って30分程度水に浸けておく。
2. 1の水気をよく切り、65mmホテルパンに入れる。
3. 2に玉ねぎ、にんじん、チキンフイヨン、塩、コショウを入れ、バターはちぎって入れ、20mmホテルパンで蓋をする。
4. 予熱したスチコンで3を加熱する。

<調理データの目安>

（ステップ1）

■コンビモード

■180℃・30分

■蒸気量100%

（ステップ2）

■スチームモード

■スチーム1・10分

<メモ>

.....

.....

.....

<栄養成分>

エネルギー	294kcal
タンパク質	4.7g
脂質	2.7g
塩分	1.2g