

もち米

材料 (1 / 1 ホテルパン分)

もち米

1. 5kg



※ 1 / 1 ホテルパン1枚 : 1. 5kg

< 作業手順 >

1. もち米はよく洗って、もち米が浸るくらいの水かさにし、一晚浸けておく。
2. 水気を切った1の米を蒸しネットに包んで穴あきホテルパンに入れ、平らにならす。
3. 予熱したスチコンで2を加熱する。
※途中2回、打ち水をする。
4. 加熱後、全体をよくかき混ぜる。

< 調理データの目安 >

- スチームモード
- スチーム2・45分

< 調理のポイント >

- 1 / 1 ホテルパンに1回に入れるもち米の量は1. 5kg (1升程度) までが目安になる。
- 米の硬さは、加熱時間や打ち水の回数・量で調節する。

< メモ >

.....

.....

.....