

Super Steam 肉巻きおにぎり

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：16個分

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1個120g、1/2ホテルパンを使用しています。

材料(1個分)

調理済み白ご飯	50 g
豚バラ肉スライス	50 g
焼肉のたれ1 (市販品)	10 g
焼肉のたれ2 (市販品)	10 g
白ごま	適量

栄養成分 エネルギー 334 kcal ・ たんぱく質 8.8 g ・ 脂質 21.0 g ・ 炭水化物 24.0 g ・ 食塩 1.5 g

作業手順

下 処 理	① ご飯は俵型ににぎり、粗熱を取る。
	② 肉を焼肉のたれ1にさっと浸ける。
	③ ②を広げ、①をのせて巻く。
加 熱	④ オープンシートを敷いたホテルパンに、オイルスプレーをした焼き網をのせて③を並べ、表面にハケで焼肉のたれ2を塗り、予熱したスチコンで加熱する。 ※途中で焼肉のたれ2を数回塗る。
	使用ホテルパン 焼き網・25mm 調理設定 コンビ 20% ・ 160℃ ・ 15分 ・ 風量3
提 供	⑤ 器に盛付け、白ごまを散らす。

調理のポイント

- ・ 手順①の際、ご飯はやや硬めににぎるとよい。
- ・ 手順③の際、肉が破れないように注意する。
- ・ 手順④の際、加熱の途中で焼肉のたれを塗るとよい。



Maruzen

株式会社マルゼン キッチンコンサルティング室作成

2024.4