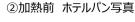
# SuperSteam もち米 (炊きおこわ)

調理システム: クックサーブ 1/1ホテルパン: 15人分

#### 写真

## 盛付写真







## ②加熱後 ホテルパン写真



30分

風量4

※写真は7人分、1/2ホテルパンを使用しています。

# 材料(1人分)

もち米	100 g
水	90 g

栄養成分 エネルギー 356 kcal・ たんぱく質 6.1 g・ 脂質 0.9 g · 炭水化物 77.1 g・ 食塩 0.0 g

コンビ 100% ・ 140℃

#### 作業手順

下 ① 米は洗って水切りする。

使用ホテルパン

提 供

② ホテルパンに①、水を入れ、平らにならし、さらにホテルパンで蓋をし、予熱したスチコンで加熱する。 加

調理設定

熱

③ 加熱後、かき混ぜて器に盛付ける。

65·25mm

### 調理のポイント

・ もち米を炊く場合の水加減は、重量比で米1:水0.8~0.9倍が目安。