



● 材料（12人分）

米	1kg
水	1200ml

● **まず始めに**

食材を投入する際には、スチームコンベクションオープンが**指定の調理モード・調理温度**で立ち上がっていることを**必ず確認**してください。

1	調理モード	スチーム	調理温度	100℃
	調理時間	25分	オプション機能	—

2	蒸らし	10～15分
	使用備品	65mmホテルパン・ホテルパン専用蓋

● 下準備

- 1 米は十分に水洗いし 30分以上浸水させた後、ザルに取り水気を切っておきます。
- 2 65mm ホテルパンに①の米と分量の水を入れて [写真1](#)、ホテルパン専用蓋で蓋をします。



写真1

● 調理

- 1 スチームコンベクションオープンにホテルパンを投入し、**スチームモード 100℃**で**25分**調理します。
- 2 調理が終わったらホテルパンを取り出し [写真2](#)、熱うちに軽く混ぜ合わせた後再び蓋をして**10～15分間**蒸らします。 [写真3](#)



写真2



写真3