

調理システム： クックサーブ

1/1ホテルパン： 20人分

写真

盛付写真



②加熱前 ホテルパン写真



②加熱後 ホテルパン写真



※写真は10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	75 g	〈打ち水〉	
むき栗	30 g	水	15 g
		酒	7.5 g
		塩	0.8 g
		黒ごま	適量
栄養成分	エネルギー 325 kcal ・ たんぱく質 5.5 g ・ 脂質 0.9 g ・ 炭水化物 69.3 g ・ 食塩 0.8 g		

作業手順

下処理	① もち米は洗って一晩水に浸漬する。
加熱	② 蒸しネットを敷いたホテルパンに、水切りした①、むき栗を入れ、平らにならして包み、予熱したスチコンで加熱する。 ※途中数回打ち水をする。
提供	③ 加熱後、かき混ぜて器に盛付け、黒ごまをかける。

調理のポイント

- ・ もち米はうるち米より吸水量が多い為、多めの水で浸漬する。
- ・ 米の硬さは、打ち水と加熱時間で調節する。
- ・ ホテルパン周囲に風が当たりやすく、硬くなりやすい為、ホテルパン周囲に打ち水をするとい。



Maruzen

株式会社マルゼン キッチンコンサルティング室作成

2025.12