

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：75個分

写真

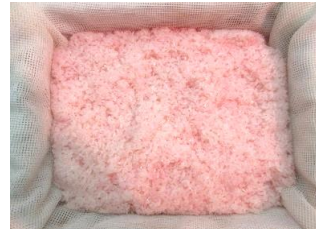
盛付写真



③加熱前 ホテルパン写真



③加熱後 ホテルパン写真



※写真は50個分、1/2ホテルパンを使用しています。

材料(1個分)

もち米 20 g

水 適量

食紅 適量

砂糖 2 g

こしあん 10 g

桜の葉 1 枚

栄養成分 エネルギー 94 kcal ・ たんぱく質 2.2 g ・ 脂質 0.2 g ・ 炭水化物 20.1 g ・ 食塩 0.0 g

作業手順

下 ① もち米は洗って、食紅を数滴入れた水に一晩浸漬する。（液は残しておく）

処 ② 桜の葉は塩抜きして、水気を拭き取る。

理

加 ③ 蒸しネットを敷いたホテルパンに、水切りした①を入れ、平にならして包み、予熱したスチコンで加熱する。

熱 ※途中①の水で数回打ち水をする。

使用ホテルパン 穴あき 調理設定 スチーム ・ スチーム2 ・ 45分 ・ 風量4

提 ④ 加熱後、ボウルに③、砂糖を入れて混ぜ合わせる。

供 ⑤ ④を30g程度取り、上から軽く潰し、こしあんを10g包む。

⑥ ⑤に②の桜の葉を巻き、器に盛付ける。

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。
- ・ ①の液は打ち水に使用する為、浸漬後に残しておく。
- ・ 米の硬さは、打ち水と加熱時間で調節する。
- ・ 手順①の際、食紅を入れすぎないように注意する。
- ・ 手順⑤の際、熱いうちに成形する。