

Super Steam 関西風桜餅（炊き）

調理システム： クックサーブ

1/1ホテルパン： 100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 15 g

A 水 15 g
砂糖 2 g
食紅 適量

こしあん 10 g
桜の葉 1 枚

栄養成分 エネルギー 77 kcal · たんぱく質 1.9 g · 脂質 0.2 g · 炭水化物 16.3 g · 食塩 0.0 g

作業手順

| | |
|-----|---|
| 下処理 | ① もち米は洗って、水切りする。 ② 桜の葉は塩抜きして、水気を拭き取る。 |
| 加熱 | ③ ホテルパンに①、合わせたAを平らにならし、さらにホテルパンで蓋をして、予熱したスチコンで加熱する。 使用ホテルパン 65・25mm 調理設定 コンビ 100% · 160℃ · 30分 · 風量4 |
| 提供 | ④ 加熱後、10分程度蒸らす。 ⑤ かき混ぜて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

- 手順②の際、食紅を入れすぎないよう注意する。
- 手順④の際、熱いうちに成形する。
- 水加減は、重量比で米1：水1倍が目安。