

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
水	15 g
A 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に注意する。
- ・ 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。