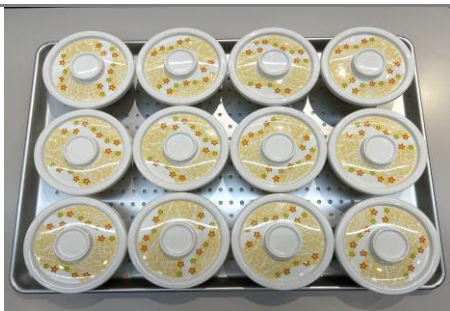


# リヒートマイスター (RHM-5(R)/RHM-10(R)/RHM-10W)

## 軟飯 (1人分200g)

再加熱 : リヒートマイスター  
 フルサイズシートパン (穴あき) : 12人分 (φ13.7cm飯碗)  
 1/1ホテルパン (穴あき) : 7人分

(例) 盛付後 フルサイズシートパンの場合



(例) 盛付後 1/1ホテルパンの場合



### 作業手順

|        |      |  |             |      |         |          |              |
|--------|------|--|-------------|------|---------|----------|--------------|
| 【一次加熱】 | 加熱   | ① 炊飯する。<br>※スチコン調理でない場合は、①を65mmホテルパンに移し、さらに25mmホテルパンで蓋をする。 |             |      |         |          |              |
|        | 急速冷却 | 使用ホテルパン  | 65・25mm     | 使用機器 | プラスチック  | 設定       | 3℃以下 ・ 90分以内 |
|        | 盛付   | ③ 再加熱専用容器に②を盛付けて蓋をし、シートパンまたはホテルパンに並べる。                     |             |      |         |          |              |
| 【保冷】   | 事前準備 | ④ リヒートマイスターの「予冷ボタン」を押し、庫内温度を下げる。<br>(推奨設定温度 : 3℃)          |             |      |         |          |              |
|        | 保存   | 使用バット  | シートパン/ホテルパン | 保冷設定 | 0~3℃    |          |              |
| 【再加熱】  | 再加熱  | 使用バット  | シートパン/ホテルパン | 加熱設定 | 加湿 100% | ・ 庫内100℃ | ・ 70~80分     |
|        | 保温   | 使用バット  | シートパン/ホテルパン | 保温設定 | 加湿 100% | ・ 庫内80℃  |              |
|        | 提供   | ⑧ トレイメイクし、提供する。  |             |      |         |          |              |

### 調理のポイント

- この手順は、翌日朝食のオペレーションを対象とする。
- 一次加熱、⑥or⑦の際、芯温75℃以上の加熱を推奨する。
- 使用する食器の材質 (耐蒸気性、耐熱温度) に応じて、再加熱、保温の設定を調節する。

