

チキンライス

合計加熱調理時間 約 30分

[1人分：503kcal/食塩相当量：2.0g]

お子さまに人気のご飯メニュー。



材料 (30人分)

バター (小切り)	150g
タマネギ (みじん切り)	1250g
米	2500g
<材料a>	
チキンブイヨン	1750cc
トマトケチャップ	750g
ウスターソース	75cc
鶏もも肉 (小切り)	1750g
マッシュルーム：スライス	500g
粗塩	大さじ1
こしょう	適量
パセリ (みじん切り)	適量

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

分量

30人分
ホテルパン1分の1 65mm 3枚分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	コンビ	100%	30分	150℃	-

下ごしらえ

- ・ Aのバター、Cの鶏もも肉は、小切りにする。
- ・ Bのタマネギ、Kのパセリは、みじん切りにする。
- ・ Gの米は、よく水洗いし、ザルにあげて水気をしっかり切る。

作り方

1. フライパンにバターの半量を熱し、タマネギをしんなりするまで炒める。
2. 65mmのホテルパン3枚に米を入れて<材料a>を加え、混ぜ合わせて平らにならす。残りのバター、1、(※1)をのせてフタをし、【設定1】で予熱後、加熱する。
3. 加熱完了後、スチコン庫内でそのまま10分蒸らし、取り出してパセリを散らす。

- 調理ポイント**
- ◆チキンブイヨンは、水1750ccにチキンコンソメの素(顆粒) 30gを溶かしたものでよい。
 - ◆作り方3で、具をのせた後はかき混ぜないこと。
 - ◆季節や米の水切り加減で、炊き上がりのごはんの固さが変わるので、加減をすること。