

## お粥 (病院食)

合計加熱調理時間 約 **45** 分

[1人分: \*\*kcal/ 食塩相当量: 0.0 g]

※上記\*\*kcalは、全粥131kcal/七分粥119kcal/五分粥103kcal/三分粥83kcalです。

病院食の定番。スチコンを使えば、分量比の異なるお粥も一度にできます。



## 材料 (45人分)

[全粥] 1 : 6 (体積比)  
 米1650g : 水12000cc  
 [七分粥] 1 : 7 (体積比)  
 米1500g : 水12500cc  
 [五分粥] 1 : 8 (体積比)  
 米1300g : 水12500cc  
 [三分粥] 1 : 10 (体積比)  
 米1050g : 水13000cc

※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

45人分  
 ホテルパン1分の1 65mm 5枚分

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	スチーム	—	45分	100℃	—

【注意】1/1ホテルパンで汁物など液体を調理する際には、ホテルパンの出し入れに危険が伴う場合があります。取り扱いには十分にご注意ください。

## 下ごしらえ

・米は洗って浸水 (夏30分、冬1時間) させ、ザルにあげて水気をしっかり切る。

## 作り方

1. 65mmのホテルパン5枚に米、水を入れてフタをして【設定1】で予熱後、加熱する。

## 各お粥の仕上がり

## ◆全粥 [1:6 (体積比)]



## ◆7分粥 [1:7 (体積比)]



## ◆5分粥 [1:8 (体積比)]



## ◆3分粥 [1:10 (体積比)]

