

## 中華風ちまき

合計加熱調理時間 約 50 分

[1人分: 414kcal / 食塩相当量: 0.8 g]

素材のエキスがたっぷり染み込んで、ふっくらしっとり仕上がります。



## 分量

9人分 [1人分1個]

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	スチーム	-	10分	100°C
2	スチーム	-	40分	100°C

## 材料 (9人分 [1人分1個])

もち米	1000g
<材料a>	
鶏もも肉 (1cm角に切る)	200g
しょうゆA	小さじ1
銀杏: 水煮	18個
干ししいたけ (水で戻して細かく刻む)	6枚
干し海老 (水で戻して細かく刻む)	20g
ベーコン (細かく刻む)	80g
松の実	20g
ショウガ (みじん切り)	10g
砂糖	30g
しょうゆB	20cc
紹興酒	40cc
ごま油	大さじ2
竹皮 (水でよく湿らせる)	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。

## 下ごしらえ

- ・もち米は洗って30分～1時間浸水させ、ザルにあげて水気をしっかり切る。
- ・鶏もも肉はしょうゆAを合わせる。

## 作り方

1. 40mmの穴あきホテルパン1枚にオープンシートを敷いてもち米を入れ、【設定1】で予熱後、加熱する。
2. 加熱完了後、1のホテルパンを取り出し、そのまま粗熱を取る。
3. ポールに2、<材料a>を加えてよく混ぜ合わせ、30分置いて9等分にし、竹皮で包んでたこ糸で縛る。
4. 20mmのホテルパン1枚に3を並べ、【設定2】で予熱後、加熱する。
5. 加熱完了後、4のホテルパンを取り出す。

## ! 調理ポイント

- ◆竹の皮はアルミホイルで代用可。
- ◆ベーコン、紹興酒が旨みの決め手となる。
- ◆作り方5の加熱後、粗熱を取ってすぐに冷凍することで、作り置きができる。