

白飯

合計加熱調理時間 約 30分

[1人分：336kcal/ 食塩相当量：0g]

ふっくらおいしいご飯です。



材料（10人分）

米	800g
水	960cc

※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

10人分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	100%	30分	150℃

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1枚に米、水を入れ、フタをして【設定1】で予熱後、加熱する。
2. 加熱完了後、そのままスチコン庫内で10分蒸らし、取り出して混ぜる。

- 調理ポイント**
- ◆季節によって米に含まれる水分量も変わるので、水分量に加减が必要。※新米の時期は、やや控えめに水加减をする。
 - ◆吸水後にザルで水切りをしたときの水切り加减で、水分量がわずかではあるが変わってくる。
 - ◆ご飯の温度を下げないために、スチコン庫内で蒸らすとよい。