2/3ホテルパンタイプ

スチームモード　ホットエアモード　コンビモード

チキンライス

合計加熱調理時間　約 50 分

[1人分：505kcal／ 食塩相当量：2.4 g]

お子さまに人気のご飯メニュー。

材料（12人分）

＜材料a＞	
鶏もも肉（小間切れ）	700g
タマネギ（薄切り）	500g
マッシュルーム	200g
バター	60g
米	1000g
＜材料b＞	
チキンブイヨン	700cc
トマトケチャップ	300g
ウスターソース	大さじ2
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

12人分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	100%	10分	230℃
2	コンビ	100%	30分	180℃
3	コンビ	100%	10分	180℃

下ごしらえ

・米は洗って、ザルにあげて水気をしっかり切る。
・＜材料b＞は混ぜ合わせる。

作り方

1. 65mmのホテルパン2枚に＜材料a＞を入れ、しっかり塩（分量外）、こしょう（分量外）を振ってよく混ぜ合わせ、20mmのホテルパンでフタをして【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す。
3. 65mmのホテルパン1枚に米、＜材料b＞を入れ、2を煮汁ごと平らになるように入れ、20mmのホテルパンでフタをして【設定2】で予熱後、加熱する。
4. 加熱完了後、3のホテルパンを取り出し、混ぜ合わせて再び20mmのホテルパンでフタをして【設定3】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し、10分蒸らしてパセリを散らす。

調理ポイント　◆作り方1で味をしっかりつける。
◆作り方3では混ぜずに、作り方4で混ぜ合わせること。

Copyright (C) 2016 HOSHIZAKI CORPORATION.　All Rights Reserved.