

白飯

合計加熱調理時間 約 **30分**

[1人分：336kcal/ 食塩相当量：0.0g]

ふっくらおいしいご飯です。



材料 (60人分)

米	6000g
水	7200cc

※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

60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	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。
2. 加熱完了後、そのままスチコン庫内で10分間蒸らし、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。