

餅つき用もち米の蒸し方

食数 1/1 ホテルパン 50g×52人分 2/3 ホテルパン 34人分

- | | | | |
|-----------|------------|---|-------|
| | 1/1 ホテルパン | 2/3 ホテルパン | |
| 材料 | もち米 | 1500g | 1000g |
| | 水(浸漬用) | 適宜 | 適宜 |
| | 水 | もち米に対し0.75倍重量
※付着水量+吸水量+打ち水の総量がもち米に対して0.75倍です。 | |
| | 好きなトッピング | 適宜 | 適宜 |
| | (あんこ、大根 等) | | |



使用ホテルパン 穴あき
使用推奨備品 炊飯ネット

工程(使用機器)

調理手順

下処理

- ① もち米を洗って、1時間以上浸漬します。
- ② 水を切ってもち米の量を計量し、**何グラム増えたか(付着水量+吸水量)**、メモに控えておきます。
- ③ 水の総量(米に対して0.75倍)から②の重量を引いて、**打ち水**の量を算出します。

加熱調理

(スチームコンベクション)

- ④ 穴あきホテルパンに炊飯ネットを敷いて、②のもち米を包み、加熱をします。
スチーム モード・調理温度110℃・調理時間10分・風量3
- ⑤ 加熱後、ボールに移し、③で算出した**打ち水**を加えよく混ぜ、穴あきホテルパン+炊飯ネットに戻し、最終加熱をします。
スチーム モード・調理温度100℃・調理時間20~40分・風量3

盛付・提供

- ⑥ 餅つき機でついたら、お好みのトッピングをして提供します。

※浸漬時間によって付着水量+吸水量が変わりますので、都度量っていただくことをお勧めします。※⑤の加熱は、しっかりと芯までに熱が入るまで加熱を行います。(複数段入れる場合は30~40分推奨)