

全粥

真空調理レシピ



材料 (10人分)			
米		300	g
水		1800	g

010001①

調理工程
■ 下処理
米は洗しておく
■ 急速冷却①
■ 袋詰め
米と水をフィルムに入れる
■ 真空包装
真空40秒でパック
■ 一次加熱
スチコンのスチームモードまたは湯煎器 98℃×1時間
■ 急速冷却②
■ 保存
■ 提供加熱
■ 盛付
器に盛り付ける

ポイント
・ 無洗米でもさっと洗うと、よりおいしくなります
・ 保存する場合は冷蔵保存だと糊化してしまうので、急速冷凍して、冷凍庫で保存してください

※ ノウハウが含まれておりますので、当社の許可なく第三者に公開または複製、配布は行わないでください。