

# 餅つき用もち米（蒸す場合）



## 【材料】

<2/3・65mm穴あきホテルパン1枚分>  
もち米・・・・・・・・・・2000g  
水・・・・・・・・・・適量  
きなこ、醤油、砂糖・・・・適量



## 作り方



もち米を洗い、一晩浸水させる。



よく水を切り、ライスネットを敷いた穴あきホテルパンに入れ、余ったライスネットをかぶせる。



スチコンで加熱する。  
【スチーム 100℃ 50分】  
※途中15分おきに打ち水をする。  
（スチコンのハンドシャワーを使うと便利です。）



加熱完了後、米の固さを確認する。  
（硬い場合は再度加熱する。）



餅つき器などで20分ほどつき、もちにする。



濡れた手で一口大に丸め、お好みできなこや醤油を付けて器に盛付ける。

### 《調理のアドバイス》

☆蒸す場合は、細かい水の計量がいらす、一度にたくさん蒸すことができます。  
2/3スチコンでは【2000g（約13.3合）×4段＝8000g（約5.3升）】できます。