

餅つき用もち米 (炊く場合)



【材料】

<2/3・65mmホテルパン 1枚分>
もち米・・・・・・・・・・1200g
水・・・・・・・・・・800cc
きなこ、醤油、砂糖・・・適量



作り方



もち米を洗い、15分間浸水させる。



よく水を切り、もち米と計量した水をホテルパンに入れ、フタをする。



スチコンで加熱する。
【スチーム 130℃ 30分】



加熱完了後、そのままスチコンで5分間蒸らす。



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》

☆炊く場合は、浸水時間が短く、打ち水の必要がないので手軽にできます。
2/3スチコンでは【1200g (約8合) × 4段 = 4800g (約3.2升)】できます。