

早炊き
加工米



蒸し庫 (トラックインスチーマー)

早炊き加工米を使うことで、洗米・浸漬が不要だけでなく、蒸し庫 (トラックインスチーマー) やスチームコンベクションで簡単に炊飯することが可能です。炊飯設備がない惣菜工場などでも米飯関連商品が製造することができるようになります。



うるち米

00817早炊き加工米 (調理用) 2kg



もち米

01512早炊き加工米 (もち米) AS2kg
47243早炊き加工米 (もち米) 1kg



蒸し庫
(トラックインスチーマー)

ケチャップライス	
	①ミートソースを希釈します
	②バットに加工米と①を入れます。
	③蒸し庫で蒸します 100℃ 25分
	④真空冷却で冷却します
	⑤出来上がり

酢飯	
	①水と寿司酢を混ぜます 👉 寿司酢は炊込む事が出来ます!
	②バットに加工米と①と具材を入れます。
	③蒸し庫で蒸します 100℃ 25分
	④真空冷却で冷却します
	⑤出来上がり 👉 冷蔵保管でも硬くなりにくいです!

赤飯	
	①赤飯の素を希釈します (16970赤飯の素700g) をご使用ください
	②バットに加工米と①を入れます。
	③蒸し庫で蒸します 100℃ 20分
	④真空冷却で冷却します
	⑤出来上がり 👉 冷却後に成型が出来ます!



惣菜・サラダ工場 など



オムライス ドリア 雑炊



麺・サラダ など



チャーハン ちらし寿司



学校給食 など



おこわ 炊込みご飯