



材料を確認する

ご注文のお客さまには、こちらの状態 ⇒ にてフロントでお渡しします。



2

お米とスープを入れる

お米とスープをパエリア鍋に移します。



3

具材を盛り付ける

具材をバランスよく盛り付けていきます。



4

コンロに載せ、火を入れる

お鍋をコンロに載せ、強火で炊いていきます。

Point

キッチンのコンロをご利用ください。 上手に炊き上がります。



5

沸騰後、強火で2分

沸騰後、そのまま強火で2分炊きます。



6

蓋をして、中火で 15分

鍋のサイズに合わせたアルミホイルで蓋をして、 中火で | 5分炊いていきます。



7

火を止めて10分蒸らす

水分がなくなったのを確認してから火を止め、 そこから I O 分蒸らします。



水分が残っている場合は、水分がなくなる まで中火で炊きましょう。



8

特製パエリアの完成♪

皆さまでどうぞ美味しくお召し上がりください。



鍋などお渡ししたものは、セントラルロッジ横の コンロ返却台にご返却願います。

