

主食

炒め物

きのこクリームパスタ



●材料 <1 バッチ 10人分>

スパゲティ(冷凍) 5玉	1100 g
本しめじ(小房)	300 g
生椎茸(スライス)	200 g
エリンギ	200 g
ベーコン(短冊)	100 g
ソーセージ(5mmスライス)	100 g

【クリームソース】

牛乳	800ml
ホワイトソース 2缶	580 g
バター	40 g
粉チーズ	20 g
コンソメ(顆粒)	15 g
黒こしょう	1 g

●作り方

1. 材料をカットする
2. 鍋にクリームソースの材料を入れ、泡立て器で混ぜ合わせながら、温める
3. ホテルパンに冷凍スパゲティを入れ、その上に野菜、ベーコン、ソーセージをセットし、2のクリームソースを加え、オープンシートをかぶせ、ホテルパンの蓋をする
4. 予熱されたスチームコンベクションオープンで加熱する(モード①)
5. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
6. 全体を混ぜる
7. 器に盛り付け提供する

加熱前



加熱後



●機器設定

モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
① 自動加湿オープン	180℃	15分	90	強	1/1 ホテルパン・蓋

●ポイント

冷凍パスタを茹でずにそのまま調理するため、調理時間を短縮できます。
ホテルパンの蓋に具材がくっついてしまわないように、オープンシートをかぶせてから蓋をしています。