

主食

炒め物

ナポリタン風スパゲティ



●材料<1バッチ 20人分>

スパゲティ(固ゆでの状態で)	2000 g
オリーブオイル	25 g
玉葱(5mmスライス)	300 g
マッシュルーム水煮(5mmスライス)	200 g
ピーマン(千切り)	200 g
ハム(短冊)	200 g
ソーセージ(5mmスライス)	180 g
トマトソース	1000 g
※今回のレシピでは	
トマトソース	500g
ケチャップ	400g
トマトピューレ	100 g

●作り方

1. 材料をカットする
2. スパゲティは塩を入れた湯で固めに茹で、茹でた後オリーブオイルを絡め
3. 鍋にトマトソースの材料を入れ温める
4. ホテルパンに2のソース、スパゲティを入れ、その上に野菜、
5. ハム、ソーセージをセットし、ホテルパンの蓋をする
6. 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)
7. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
7. 全体を混ぜる
8. 器に盛り付け提供する

加熱前



完成品



●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	220℃	9分	90	強	1/1 ホテルパン・蓋

●ポイント

麺を固めに茹でると、スチコン調理後はほど良い食感に仕上がります。
ご使用のソースにより塩分濃度が変わりますので、調整して下さい