

魚介

煮物

アクアパッツア



●材料<1バッチ 20人分>

きんめ	1000 g
食塩	9 g
胡椒	0.4 g
にんにく	20 g
オリーブオイル	100 g

あさり	A
ケッパー	
ライブオリーブ	
スタッフオリーブ	
オリーブ油	
水	
白ワイン	
ドライマト(別レシピ参照)	

パセリ(みじん切り)

●作り方

1. 材料をカットする
2. ホテルパンにオープンシートをひき、きんめをならべ塩胡椒、にんにく、オリーブオイルをふりかける
3. 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)
4. 3を取り出し、Aの材料をすべてセットし蓋をする
5. 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②)
6. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
7. 皿に盛付け、パセリのみじん切りをふり提供する



加熱前①



加熱前②



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	220℃	3分	90	中	1/1 ホテルパン
②	自動加湿オープン	220℃	10分	90	中	1/1 ホテルパン・蓋
②						

●ポイント

ホテルパンで調理する事により、専門性の高いイタリア料理も簡単に大量調理する事が可能になります。