

# 茹でないペンネクリームソース

自動加湿オープン



## ●材料<1バッチ 20人分>

ペンネ	800 g
サラダ油	100 g
しめじ	300 g
ベーコン(短冊)	300 g
クリームソース	1500 g

## ●作り方

- ① ペンネはたっぷりの水に漬ける(2時間程度)
- ② ①のペンネの水を切り、油と絡める
- ③ ホテルパンにソースを敷き、ペンネ、具材をのせ蓋をする
- 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	140℃	20分	90	強	1/1ホテルパン・蓋



パスタをあらかじめ水で漬けることで麺を茹でず調理が可能です。水には2時間程度漬けて下さい。(触ってみて芯まで柔らかい状態が目安です。漬け時間が延びると柔らかくなります)パスタの種類、形状によって漬け時間は変わってくるため調節してください。