

主食

炒め物

茹でないペンネクリームソース

自動加湿オープン
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

●ポイント

パスタをあらかじめ水で漬けることで茹でることなく調理が可能です。水には2時間程度漬けて下さい。
(触ってみて芯まで軟らかくなっているまで、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。