

スチーマー
自動加湿オープン
オープン

主食

焼き物

マカロニグラタン



●材料<1バッチ 9人分>

マカロニ(乾燥)	135 g
玉葱(スライス)	450 g
鶏もも肉(1cm角)	180 g
マッシュルーム	90 g
バター	180 g
粉チーズ	90 g
パン粉	90 g
ドライパセリ	少々
【ソース】	
ホワイトソース	900 g
塩	少々
こしょう	少々

●作り方

1. 材料をカットする
2. IH調理器に鍋をかけ、湯を沸かし、マカロニを茹でる
3. IH調理器に鍋をかけ、バター、鶏肉を入れ炒める
4. 3に野菜を加えて炒め、塩、こしょうで調味する
5. 4に【ソース】、茹でたマカロニを加え混ぜ合わせる
6. アルミカップに決められた分量の5を入れる
7. 焼き皿に6をセットし、粉チーズとパン粉をふりかける
8. 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)
9. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
10. ドライパセリをかけ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 オープン	250℃	6~8分	-	強	1/1 焼き皿

●ポイント

冷凍グラタンの場合は温度を低く設定し、加湿を入れて焼成して下さい。(例: 200℃前後、加湿30~50)