

ナポリタン風スパゲティ

自動加湿オープン



●材料<1パッチ 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 500 g

ケチャップ 400 g

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オリーブオイルを絡める
- 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、ハム、ソーセージをセットし、ホテルパンの蓋をする
- 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1)
- ⑥ 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



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

2 20℃

9分

90

強

1/1ホテルパン・蓋



Point

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。