

きのこクリームパスタ

自動加湿オープン



●材料 <1バッチ 10人分>

スパゲティ (冷凍)	5玉	1100g
本しめじ (小房)		300g
生椎茸 (スライス)		200g
エリンギ		200g
ベーコン (短冊)		100g
ソーセージ (5mmスライス)		100g

【クリームソース】

牛乳		800cc
ホワイトソース	2缶	580g
バター		40g
粉チーズ		20g
コンソメ (顆粒)		15g
黒こしょう		1g

●作り方

- ① 材料をカットする
- ② 鍋にクリームソースの材料を入れ、泡立て器で混ぜ合わせながら温める
- ③ ホテルパンに冷凍スパゲティを入れ、その上に野菜、ベーコン、ソーセージをセットする
- ④ ②のクリームソースを加え、オープンシートをかぶせ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	180℃	15分	90	強	1/1ホテルパン・蓋 オープンシート



冷凍パスタを茹でずにそのまま調理するため、調理時間を短縮できます。ホテルパンの蓋に具材がくっついてしまわないように、オープンシートをかぶせてから蓋をしています。