

マカロニグラタン

オープンモード



●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 オープンモード	250℃	6~8分	—	強	1/1焼き皿



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)