

揚げないパスタスナック

オープンモード



●材料 <1バッチ分>

フジッリ（乾燥）	100 g
オリーブオイル	15 g
コンソメ（粉末）	適量
粉チーズ	適量

※1 / 1 ホテルパンの場合パスタ150g

●作り方

- ① フジッリを決められた時間で茹でザルに上げて水気を切る
- ② オリーブオイルを絡め、焼き皿に並べる
- ③ 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)
- ④ ブザーが鳴ったら取り出す
- ⑤ コンソメパウダー、粉チーズを絡める



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	170℃	18分～20分	—	弱	2/3焼き皿



カリカリと噛み応えのあるおやつです。

フジッリ以外のパスタでも代用可能ですが、フジッリは調味料が絡みやすいためおすすめです。風量を1にして全体にゆっくり焼き色をつけました。