

# Super Steam ミートソース

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：20人分

## 写真

③加熱前 ホテルパン写真



⑥加熱後 ホテルパン写真



※写真は20人分、1/1ホテルパンを使用しています。

## 材料(1人分)

A	玉ねぎ (みじん切り)	20 g	B	トマト缶	40 g
	にんにく (みじん切り)	0.8 g		デミグラスソース	20 g
	オリーブオイル	2 g		赤ワイン	3 g
	合びき肉	30 g		ケチャップ	2.5 g
				砂糖	2 g
				コンソメ顆粒	1.5 g
				ウスターソース	1 g
				濃口醤油	1 g
				塩	0.3 g
				ナツメグ	適量
				白コショウ	適量

栄養成分 エネルギー 118 kcal ・ たんぱく質 5.1 g ・ 脂質 6.3 g ・ 炭水化物 9.6 g ・ 食塩 1.8 g

## 作業手順

下処理	① Aをそれぞれカットする。
下処理 加熱	② ホテルパンにオリーブオイル、①を入れ、予熱したスチコンで加熱する。 使用ホテルパン 65mm 調理設定 熱風 ・ 150℃ ・ 5分 ・ 風量4
	③ ②を取り出し肉を入れ、よくかき混ぜて、予熱したスチコンで加熱する。 使用ホテルパン 65mm 調理設定 熱風 ・ 200℃ ・ 5分 ・ 風量4
	④ ③を取り出し全体をかき混ぜて、予熱したスチコンで加熱する。 使用ホテルパン 65mm 調理設定 熱風 ・ 200℃ ・ 5分 ・ 風量4
	⑤ 鍋でBを混ぜ合わせて沸騰させ、味を調える。
加熱	⑥ ④に⑤を入れ、よくかき混ぜて、さらにホテルパンで蓋をし、予熱したスチコンで加熱する。 使用ホテルパン 65・25mm 調理設定 コンビ 100% ・ 160℃ ・ 20分 ・ 風量4

## 調理のポイント

- ・ 手順⑥の際、汁気が多い場合は、蓋を外して、コンビ・180℃・5～10分・50%・風4で加熱するとよい。



Maruzen

株式会社マルゼン キッチンコンサルティング室作成

2024.2