

Super Steam なすグラタン

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：10人分

写真

盛付写真



④加熱前 ホテルパン写真



④加熱後 ホテルパン写真



※写真は10人分、1/1ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

なす（縦1cm厚スライス）	60 g
オリーブオイル	6 g
<u>調理済みミートソース</u>	150 g
…「肉料理」・「煮物」参照	
ミックスチーズ	20 g
パセリ（みじん切り）	適量

栄養成分 エネルギー 292 kcal ・ たんぱく質 12.0 g ・ 脂質 19.6 g ・ 炭水化物 16.0 g ・ 食塩 2.9 g

作業手順

下処理	① なす、パセリをそれぞれカットする。
下処理	② ホテルパンに①のなすを並べ、上からオリーブオイルをかけ、予熱したスチコンで加熱する。
加熱	使用ホテルパン 25mm 調理設定 熱風 ・ 250℃ ・ 6分 ・ 風量4
加熱	③ 鍋に調理済みミートソースと②を入れて、煮込む。
加熱	④ ホテルパンに③を入れ、上からミックスチーズをかけ、予熱したスチコンで加熱する。
加熱	使用ホテルパン 65mm 調理設定 熱風 ・ 220℃ ・ 8～10分 ・ 風量4
提供	⑤ 器に盛付け、①のパセリを散らす。