Super Steam スパゲッティナポリタン①（乾麺使用）

1/1ホテルパン： 10人分（麺）
調理システム： クックサーブ　　10人分（麺＋ソース）

写真

盛付写真

②加熱後　ホテルパン写真

⑤加熱後　ホテルパン写真

※写真は5人分、1/2ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

A	乾麺スパゲッティ	70 g	C	トマトソース	70 g
	水	175 g		ケチャップ	10 g
	塩（水の1%）	1.7 g		バター（1cm角切り）	5 g
	オリーブオイル	5 g		塩	0.5 g
				白コショウ	適量
B	ベーコン（1cm幅カット）	20 g			
	玉ねぎ（3mm厚スライス）	15 g		パセリ（みじん切り）	適量
	ピーマン（3mm厚スライス）	10 g		粉チーズ	適量
	マッシュルーム水煮（3mm厚スライス）	10 g			

栄養成分	エネルギー	486 kcal・	たんぱく質	14.3 g・	脂質	18.9 g・	炭水化物	61.5 g・	食塩	2.4 g

作業手順

下処理

① B、バター、パセリをそれぞれカットする。

下処理加熱

② ホテルパンにA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	コンビ 100% ・ 150℃ ・ 6～9分 ・ 風量4

③ 加熱後、水気を切り、オリーブオイルを混ぜ合わせる。

④ 鍋でCを混ぜ合わせて沸騰させ、味を調える。

加熱

⑤ ホテルパンに③、④、①のBを順に入れ、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	コンビ 100% ・ 150℃ ・ 6～9分 ・ 風量4

提供

⑥ 加熱後、かき混ぜて器に盛付け、①のパセリ、粉チーズを散らす。

調理のポイント

- ゆでる時の水加減は麺重量の2.5倍を目安とし、麺の太さ等によって、手順②の加熱時間を調節する。
  （メーカー推奨のゆで時間と同程度）
- ピーマンの退色が気になる場合は、加熱の途中に入れてもよい。