

Super Steam スパゲッティナポリタン② (鍋でゆでた麺を使用)

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5人分、1/2ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

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

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 A、バター、パセリをそれぞれカットする。
下処理	② 鍋で1.5%塩分の熱湯に麺を入れ70%程度の硬めにゆで、湯切りをし、オリーブオイルを混ぜ合わせる。
加熱	③ 鍋でBを混ぜ合わせて沸騰させ、味を調える。
加熱	④ ホテルパンに②、①のA、③を入れ、かき混ぜて、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 コンビ 100% ・ 180℃ ・ 12~15分 ・ 風量4
提供	⑤ 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

- ・ 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。



Maruzen

株式会社マルゼン キッチンコンサルティング室作成

2022.6