

Super Steam ミートソーススパゲッティ (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

20人分 (ミートソース)

写真

盛付写真



⑥加熱後 ホテルパン写真



⑦加熱後 ホテルパン写真



※写真は麺6人分、ソース12人分、2/3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	トマト缶	45 g
	水	175 g		デミグラスソース	20 g
	塩 (水の1%)	1.7 g		赤ワイン	3 g
	オリーブオイル1	5 g		ケチャップ	2.5 g
B	玉ねぎ (みじん切り)	30 g	砂糖	2 g	
	にんにく (みじん切り)	0.8 g	コンソメ顆粒	1.5 g	
	オリーブオイル2	2 g	ウスターソース	1.3 g	
	合びき肉	30 g	濃口醤油	1.3 g	
			塩	0.3 g	
			ナツメグ・白コショウ	適量	
			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 439 kcal ・ たんぱく質 14.8 g ・ 脂質 13.2 g ・ 炭水化物 61.4 g ・ 食塩 1.9 g					

作業手順

下処理	① B、パセリをそれぞれカットする。
下処理加熱	② ホテルパンにオリーブオイル2、①のB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C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℃ ・ 30分 ・ 風量4
	⑦ 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% ・ 160℃ ・ 10~20分 ・ 風量4
提供	⑧ 加熱後、⑦の水気を切り、オリーブオイル1を混ぜ合わせる。
	⑨ ⑧、⑥の順に器に盛付け、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、麺の太さ等により手順⑦の加熱時間を調節する。
(メーカー推奨のゆで時間の1.5~2倍程度)



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