



ナポリタン

食数 1/1 ホテルパン 250g×12人分 2/3 ホテルパン 8人分

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
材料		
スパゲッティ	900g	600g
オリーブオイル	30g	20g
A		
ケチャップ	500g	333g
コンソメ	20g	13g
ガーリックパウダー	20g	13g
牛乳	180g	120g
上白糖	80g	53g
濃口しょうゆ	45g	30g
B		
冷凍海鮮ミックス(溶かす)	200g	133g
豚こま(3cm)	300g	200g
ピーマン(細切り)	160g	107g
マッシュルーム(缶)	140g	93g
玉ねぎ(細切り)	300g	200g
かいわれ大根	適宜	適宜



使用ホテルパン 65mm

工程(使用機器)

調理手順

下処理

- ① スパゲッティを6割の時間で固ゆでし、ホテルパンに移したらオリーブオイルを絡めます。
- ② **A**を合わせ、①によく混ぜます。

加熱調理
(スチームコンベクション)

- ③ ②の上に**B**の具を乗せて、加熱します。

コンビ モード・調理温度180℃・調理温度8分・蒸気量100%・風量3

盛付・提供

- ④ 全体をよく混ぜ合わせ、皿に盛り付けたら、かいわれ大根を乗せて提供します。

※具材は麺を隠すようにのせてください。