



ポテトとベーコンのグラタン

食数 1/1 ホテルパン 100g×35人分 2/3 ホテルパン 23人分

材料

| | | |
|---|---------------------------|-----------|
| | 1/1 ホテルパン | 2/3 ホテルパン |
| A | じゃが芋(7mm厚サイチョウ切り) … 1.2kg | 780g |
| | ベーコン(短冊切り) …………… 200g | 130g |
| | マッシュルーム缶(スライス) …… 180g | 117g |
| | 玉葱(薄切り) …………… 500g | 330g |
| | サラダ油・塩・こしょう …… 適宜 | 適宜 |
| | ピザ用チーズ…………… 250g | 160g |
| | (ソース) | |
| B | ホワイトソース缶(4缶)…………… 1160g | 754g |
| | コンソメ …………… 10g | 6g |
| | 牛乳 …………… 210g | 136g |
| | 生クリーム …………… 200g | 130g |
| | パルメザンチーズ…………… 適宜 | 適宜 |



使用ホテルパン 穴あき・65mm 深型

工程(使用機器)

調理手順

下処理

(スチームコンベクション)

- ① ホテルパンにAを入れて混ぜ合わせ、加熱します。
コンビ モード・蒸気量100%・調理温度180℃・調理時間10分
- ② 鍋にBを合わせ、温めながらソースを溶き伸ばし、味を調えます。

加熱調理

(スチームコンベクション)

- ③ ①のホテルパンに②を回しかけ、ピザ用チーズとパルメザンチーズをかけ、焼き色をつけます。
ホット モード・調理温度240℃・調理時間8分 ← Concierge200 の場合 No.550 ポテトとベーコンのグラタン

盛付・提供

- ④ ③を取り分けて器に盛ります。

※学校給食では紙カップ使用。業態によりキャセロールやグラタン皿をホテルパンの上に並べて作ります。
 ※生クリームを使わず、その分の分量を牛乳のみでおこなってもよいです。