



ラザニア

食数 1/1 ホテルパン 100g×30人分 2/3 ホテルパン 15人分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
ラザニア用パスタ(茹でる).....	18枚	12枚
なす(7mm厚さ、斜め切り).....	600g	400g
A ホワイトソース(缶).....	600g	400g
↳ 牛乳.....	60g	40g
オйлスプレー.....	適宜	適宜
ミートソース(市販品).....	1kg	666g
(手作りミートソースはNo.670参照)		
ナチュラルチーズ.....	適宜	適宜
パルメザンチーズ.....	適宜	適宜
バター.....	適宜	適宜



使用ホテルパン 平型ホテルパンに深さ50mm、2L容量のキャセロール2台分乗せる。

工程(使用機器)

下処理
(スチームコンベクション)

加熱調理
(スチームコンベクション)

盛付・提供

調理手順

- ① ホテルパンにナスを並べてオйлスプレーし、加熱します。
コンビ モード・蒸気量80%・調理温度220℃・調理時間5分
- ② 鍋に**A**を入れて温め、ホワイトソースを溶きのばします。
- ③ 耐熱容器にバターを塗り、ミートソース→ナス→ホワイトソース→茹でたラザニアの順に重ねます。
 この手順を繰り返し、一番上にナチュラルチーズ、パルメザンチーズをふいて加熱します。
ホット モード・調理温度220℃・調理時間15分 ← Concierge 200 の場合 No.551 ラザニア
- ④ ③を器に取り分けます。