



鮭とポテトのグラタン

食数 1/1 ホテルパン 120g×35人分 2/3 ホテルパン 20人分

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
材料	A じゃが芋(5mm厚さいちょう切り) ……	666g
	└ 鮭(皮なし・20gにカットする) ……	35切れ
	ほうれん草(塩茹で・ざく切り) ……	500g
	マッシュルーム缶(スライス) ……	200g
(ソース)		
B ホワイトソース缶(4缶) ……	1160g	772g
└ 固形コンソメ ……	2個	1個
└ 牛乳 ……	400g	266g
ピザ用チーズ ……	250g	166g



使用ホテルパン 65mm 深型

工程(使用機器)

下処理
(スチームコンベクション)

調理手順

- ① ホテルパンにAを入れ、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を合わせて混ぜながら温め、ソースを作ります。

加熱調理
(スチームコンベクション)

- ③ ①のホテルパンにほうれん草とマッシュルームを入れ、②をまわしかけ、チーズをのせて加熱します。
ホット モード・調理温度250℃・調理時間8分 ← **Concierge 200** の場合 No.552 鮭とポテトのグラタン

盛付・提供

- ④ スプーンで取り分けて器に盛ります。