



野菜たっぷりナポリタンスパゲティ

食数 1/1 ホテルパン 140g×20人分 2/3 ホテルパン 13人分

材料	スパゲティ(茹でたもの).....	800g	520g
	サラダ油	40g	26g
	A トマトケチャップ	150g	100g
	L ナポリタンソース(市販品).....	600g	400g
	A は混ぜ合わせておきます。		
	塩・こしょう	適宜	適宜
	B 人参(薄切り)	200g	130g
	キャベツ(1cm幅切り)	300g	200g
	ピーマン(細切り)	100g	65g
	トマト(1cm角切り)	400g	260g
玉ねぎ(薄切り)	200g	130g	
L ウィンナー(斜め切り).....	150g	100g	



使用ホテルパン 65mm 深型

工程(使用機器)	調理手順
下処理	① ホテルパンに茹でたスパゲティとサラダ油を入れ混ぜ合わせます。
加熱調理 (スチームコンベクション)	② ①の上にBの野菜をのせ、Aのソースを回しかけて加熱します。 <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;"> コンビ モード・蒸気量80%・調理温度180℃・調理時間10分 </div> ← Concierge200 の場合 No.669 野菜たっぷりナポリタンスパゲティ
盛付・提供	③ ②を混ぜ合わせて味を調え、器に盛りつけます。