



# 和風スパゲティ

食数 **1/1 ホテルパン** 180g×10人分 **2/3 ホテルパン** 7人分

<b>材料</b>	スパゲティ(1.6ミリ).....	500g	333g
	<b>A</b> サラダ油 .....	40g	27g
	醤油 .....	60g	40g
	顆粒だし .....	8g	5g
<b>B</b> 椎茸(薄切り) .....	130g	87g	
	舞茸(ほぐす) .....	130g	87g
	人参(薄切り) .....	100g	67g
	冷凍いんげん(3等分に切る) .....	100g	67g
	ベーコン(短冊切り) .....	100g	67g
	バター(1cm角切) .....	30g	20g
<b>C</b> 塩 .....	12g	8g	
	酒 .....	30g	20g
	醤油 .....	36g	24g



使用ホテルパン 65mm 深型

工程(使用機器)	調理手順
下処理	① スパゲティは鍋で固茹でにし、ホテルパンに移し、 <b>A</b> をまぶします。 ② ①の上に <b>B</b> をのせて <b>C</b> をふり、バターを散らします。
加熱調理 (スチームコンベクション)	③ ②を加熱します。 <b>コンピ</b> モード・蒸気量60%・調理温度170℃・調理時間10分 ← <b>Concierge200</b> の場合 No.,670 和風スパゲティ
盛付・提供	④ 全体を混ぜ合わせて器に盛りつけます。