

ラタトゥイユ

食数 1/1 ホテルパン 90g×27人分

2/3 ホテルパン 18人分

材料

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
A 玉ねぎ(2cm角切)	800g	530g
人参(乱切)	200g	130g
パプリカ(乱切)	400g	265g
茄子(2cm角切)	400g	265g
ピーマン(乱切)	200g	130g
ホールトマト(2cm角切)	800g	530g
B オリーブ油	150g	100g
にんにく(みじん切)	20g	13g
赤唐辛子	2本	1本
ローリエ	4枚	2枚
塩	18g	12g



使用ホテルパン 65mm 深型・オープンシート・フタ有り

工程(使用機器)

調理手順

下処理

① Bをフライパン等で熱し、香りを出します。

加熱調理
(スチームコンベクション)

② ホテルパンにAと①、塩、ローリエを入れ混ぜ合わせオープンシートで落とし、蓋をして加熱します。

コンビ モード・蒸気量100%・調理温度200℃・調理時間30分

← Concierge200 の場合 No.731 ラタトゥイユ

盛付・提供

③ 庫内から取り出し、よく混ぜて器に盛り、提供します。

※シンプルな味付けなので、野菜の旨味が引き出されます。