



# スパゲティ クリームソース

食数 1/1 ホテルパン

ソースのみ  
100g×30人分

2/3 ホテルパン 20人分

## 材料

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
<b>A</b> ジャガ芋(薄切り) .....	600g	400g
玉葱(薄切り) .....	300g	200g
ベーコン(短冊切り) .....	150g	100g
グリーンアスパラ(斜め切り) .....	300g	200g
<b>B</b> ホワイトソース(4缶) .....	1160g	773g
牛乳.....	200g	133g
生クリーム .....	200g	133g
コンソメ顆粒 .....	10g	7g
マッシュルーム(缶).....	150g	100g
スパゲティ .....	適宜	適宜
パルメザンチーズ .....	適宜	適宜
塩・こしょう .....	適宜	適宜
オイルスプレー		



使用ホテルパン 65mm深型・フタ有り

## 工程(使用機器)

## 調理手順

下処理  
(スチームコンベクション)

- ① ホテルパンに**A**を入れ、塩、こしょうし、オイルスプレーして加熱します。  
**コンビ** モード・蒸気量60%・調理温度160℃・調理時間10分
- ② 鍋に**B**を合わせて温め、味を調えてホワイトソースを溶きのばします。

加熱調理  
(スチームコンベクション)

- ③ ホテルパンに①とマッシュルーム、②を合わせて混ぜ、フタをして加熱します。

**コンビ** モード・蒸気量100%・調理温度150℃・調理時間15分 ← **Concierge200** の場合 No.733 スパゲティ クリームソース

盛付・提供

- ④ 茹であげたスパゲティにかけ、好みでパルメザンチーズをふります。