



ベシヤメルソース

食数 1/1 ホテルパン 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
バター	150g	100g
薄力粉	200g	130g
固形コンソメ	10g	6g
牛乳	2800g	1865g



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	① 鍋にバターを溶かし、薄力粉を加えて炒め、コンソメ、牛乳を加えて溶きのばします。
加熱調理 (スチームコンベクション)	② ①をこしながらホテルパンに移し、フタをして加熱します。 コンビ モード・蒸気量100%・調理温度120℃・調理時間40分 ← Concierge200 の場合 No.738 ベシヤメルソース
盛付・提供	③ ②を冷却し、用途に合わせて使用します。(加熱20分後に、いちど木べらで全体をかき混ぜるとよい)