



ミートソース

食数 **1/1 ホテルパン** 120g×20人分 **2/3 ホテルパン** 13人分

材料

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
A 合挽き肉	680g	450g
玉ねぎ(みじん切り)	450g	300g
人参(みじん切り)	110g	75g
セロリ(みじん切り)	120g	80g
にんにく(みじん切り)	22g	15g
小麦粉	53g	35g
B ホールトマト(缶)	900g	600g
固形コンソメ	12g	8g
トマトケチャップ	150g	100g
ウスターソース	120g	80g
ローリエ	3枚	2枚
塩・こしょう	適宜	適宜



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
(スチームコンベクション)

- ① ホテルパンに**A**を入れて混ぜ合わせ、加熱します。
コンビ モード・蒸気量80%・調理温度170℃・調理時間8分
 加熱後、泡だて器で軽くたたくようににて、ひき肉をほぐしておきます。
- ② 鍋に**B**を混ぜ合わせて沸かし、ソースを作ります。

加熱調理
(スチームコンベクション)

- ③ ①のホテルパンに、②を注ぎ、オープンシートで落としふたをして、さらに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20分 ← **Concierge200** の場合 No.739 ミートソース

盛付・提供

- ④ 味を調べ、ラザニアやスパゲティのソースとして使用します。

※炒める際の油を不使用にできるので、ヘルシーなソースに仕上がります。