



名古屋風あんかけスパゲッティ(ミラカン)

食数 1/1 ホテルパン 200g×16人分 2/3 ホテルパン 10人分

材料

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
A 玉ねぎ(スライス)	300g	200g
ピーマン(細切り)	150g	100g
ウインナー(斜め切り).....	200g	130g
マッシュルーム(スライス缶)	100g	67g
コーン(缶)	100g	67g
スパゲッティ乾麺(2.2ミリ)	600g	400g
サラダ油・塩・パルメザン	適宜	適宜
B ミートソース缶	230g	150g
デミグラスソース缶	230g	150g
トマトピューレ.....	150g	100g
水.....	450g	300g
固形コンソメ	13g	9g
ブラックペッパー	3g	2g
砂糖	8g	5g
片栗粉	15g	10g
水	30g	20g



使用ホテルパン 65mm・オープンシート

工程(使用機器)

調理手順

下処理	<ol style="list-style-type: none"> 鍋にBを合わせて沸かし、水溶き片栗粉でとろみをつけます。 スパゲッティを12分茹でて水を切り、ホテルパンに移してサラダ油をまぶしておきます。
加熱調理 (スチームコンベクション)	<ol style="list-style-type: none"> ②の上に、麺が露出ないようにAの具材を順にのせ、オイルスプレーをし加熱します。 コンビ モード・蒸気量80%・調理温度170℃・調理時間8分 ← Conciierge200 の場合 No671 名古屋風あんかけスパゲッティ(ミラカン) 全体を混ぜ合わせます。
盛付・提供	<ol style="list-style-type: none"> 皿に④を盛り付け、①のあんをかけて提供します。

※麺が露出していると乾燥して硬くなってしまいますので、なるべく野菜でスパゲッティを覆ってください。