

# マカロニグラタン~乾麺から加熱~

食数 1/1 ホテルパン 250g×15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
<b>A</b> 玉ねぎ(2cm長さ薄切り) .....	580g	387g
しめじ .....	200g	133g
シーフードミックス(解凍) .....	160g	107g
鶏もも(1cm角) .....	220g	147g
有塩バター(溶かす) .....	60g	40g
小麦粉 .....	90g	60g
マカロニ .....	300g	200g
<b>B</b> 牛乳 .....	1200g	800g
水 .....	380g	253g
塩 .....	14g	9g
こしょう .....	適宜	適宜
ブロッコリー(一口大) .....	280g	187g
溶けるチーズ .....	360g	240g
乾燥パセリ .....	適宜	適宜



使用ホテルパン 65mm・フタ有り  
使用推奨備品 オープンシート

## 工程(使用機器)

## 調理手順

### 下処理

- ① ブロッコリーは茹でるか、スチコンで加熱をしておきます。
- ② ホテルパンに**A**を入れ、バターを馴染ませ小麦粉を全体にまぶします。
- ③ ②にマカロニを入れて軽く混ぜ、**B**を合わせたものを流し入れます。

### 加熱調理 (スチームコンベクション)

- ④ ③にオープンシートで落とし蓋をし、さらにフタをして加熱します。  
**コンビ** モード・調理温度150℃・調理時間25分・蒸気量100%・風量3
- ⑤ 加熱後、全体をよく混ぜ①のブロッコリーも入れてさらに混ぜ、チーズを散らして加熱します。  
**ホット** モード・調理温度240℃・調理時間4分・風量3

### 盛付・提供

- ⑥ お好みで乾燥パセリを散らし、提供します。

※マカロニは9分茹でタイプを使用しています。※①の工程でブロッコリーをスチコンで加熱する場合は、スチームモード100℃、7~8分加熱します。