

ごろごろ野菜の味噌マヨグラタン

食数 1/1 ホテルパン 100g×29人分 2/3 ホテルパン 19人分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
A	かぼちゃ(一口大) ……………	700g 466g
	じゃが芋(一口大) ……………	760g 506g
	なす(乱切り) ……………	400g 266g
	ベーコン(角切り) ……………	360g 240g
B	塩 ……………	4g 3g
	こしょう ……………	適宜 適宜
	油 ……………	40g 27g
C	味噌 ……………	144g 96g
	マヨネーズ ……………	96g 64g
	みりん ……………	48g 32g
ピザ用チーズ ……………	400g 266g	



使用ホテルパン 40mm
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 **C** を合わせておきます。

加熱調理
(スチームコンベクション)

② オープンシートを敷いたホテルパンに **A** を入れ、**B** を絡め加熱します。

コンビ モード・調理温度200℃・調理時間10分・蒸気量100%・风量3

③ ②に①を絡め、チーズを乗せ加熱します。

ホット モード・調理温度250℃・調理時間5分・风量3

盛付・提供

④ 器に取り分け、提供します。