



煮る/  
23

# ラタトゥイユ

食数 1/1 ホテルパン 90g×27人分 2/3 ホテルパン 18人分

材料		1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
A	玉ねぎ(2cm角切り)	800g	530g
	人参(乱切り)	200g	130g
	パプリカ(乱切り)	400g	265g
	茄子(2cm角切り)	400g	265g
	ピーマン(乱切り)	200g	130g
	ホールトマト(2cm角切り)	800g	530g
B	オリーブ油	150g	100g
	にんにく(みじん切り)	20g	13g
	赤唐辛子	2本	1本
	塩	18g	12g
	ローリエ	4枚	2枚



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 Bをフライパン等で熱し、香りを出します。

加熱調理  
(スチームコンベクション)

② ホテルパンにAと①、塩、ローリエを入れ混ぜ合わせ、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200℃・調理時間30分・蒸気量100%・風量3

盛付・提供

③ 庫内から取り出し、よく混ぜて器に盛り付け、提供します。

※シンプルな味付けなので、野菜の旨味が引き出されます。