

# ベシヤメルソース

食数 1/1 ホテルパン 100g×30人分 2/3 ホテルパン 20人分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
バター	150g	100g
薄力粉	200g	133g
コンソメ	10g	6.7g
牛乳	2800g	1865g



使用ホテルパン 65mm・フタ有り

## 工程 (使用機器)

## 調理手順

下処理

① 鍋にバターを溶かし、薄力粉を加えて炒め、コンソメ、牛乳を加えて溶きのばします。

加熱調理  
(スチームコンベクション)

② ①をこしながらホテルパンに移し、フタをして加熱します。

**コンビ** モード・調理温度120℃・調理時間40分・蒸気量100%・風量3

盛付・提供

③ ②を冷却し、用途に合わせて使用します。(加熱20分後に、一度木べらで全体をかき混ぜるとよいです。)