

ミートソース

食数 1/1 ホテルパン 120g×18人分 2/3 ホテルパン 12人分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
合いびき肉	720g	480g
A 玉ねぎ(みじん切り)	440g	293g
人参(みじん切り)	110g	73g
セロリ(みじん切り)	120g	80g
にんにく(みじん切り)	20g	13g
B カットトマト缶	800g	533g
みりん	100g	67g
中濃ソース	40g	27g
ケチャップ	220g	147g
顆粒コンソメ	18g	12g
溶かしバター	20g	13g
塩	4g	2.6g
こしょう	適宜	適宜
ローリエ	4枚	3枚



使用ホテルパン 65mm

工程(使用機器)

調理手順

下処理

① **B** のみりんは煮切っておきます。

加熱調理
(スチームコンベクション)

② ホテルパンに **A** を入れて混ぜ、上に合いびき肉を広げて加熱します。

コンビ モード・調理温度180℃・調理時間6分・蒸気量100%・風量3

③ ②の加熱後、ホイッパーで肉をほぐすように混ぜ、**B** を合わせたものを入れよく混ぜて、ローリエを中に入れて加熱します。

コンビ モード・調理温度160℃・調理時間15分・蒸気量100%・風量3

盛付・提供

④ 加熱後、全体を混ぜ合わせます。