

グラタン

焼成温度：上火 300～350℃ / 下火 300～350℃

焼成時間：5～8分

使用する備品：ホテルパンまたはバット、焼き網、耐熱容器（別売）

写真

ピцца窯 焼成前



ピцца窯 焼成後



材料(1個分)

	鶏もも肉 (1個10g)	20 g
	玉ねぎ (3mm厚スライス)	30 g
	サラダ油	適量
A	ホワイトソース	100 g
	牛乳	75 g
	ミックスチーズ	30 g

作業手順

- ① 肉、玉ねぎをそれぞれカットする。
- ② サラダ油をひいたフライパンに鶏もも肉、玉ねぎを順に入れ、炒める。
- ③ ②のフライパンに混ぜ合わせたAを入れ、沸騰させ、味を調える。
- ④ 耐熱容器に③を流し、ミックスチーズを散らす。
- ⑤ バットに④を並べ、予熱したピцца窯で加熱する。

調理のポイント

- ・ 耐熱容器の大きさや好みの仕上がりに応じて、手順⑤の焼成温度、時間を調節する。
- ・ 冷たいホテルパンやバットを直接窯に入れると、ヒートショックで炉床が割れる恐れがある為、焼き網等を必ず敷く。
- ・ 庫内に油が付着すると引火する恐れがある為、肉や油がはねるものを調理する際は必ずアルミホイルで蓋をする。