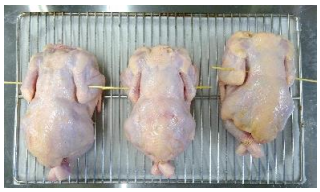
Super Steam ローストチキン

調理システム： クックサーブ　　1/1ホテルパン： 3羽分

写真

盛付写真	②加熱前　ホテルパン写真	②加熱後　ホテルパン写真
		

※写真は1羽1200g、1/1ホテルパンを使用しています。

材料(1羽分)

	丸鶏（1羽1200g）	1200 g
	塩	12 g
	白コショウ	適量
A	にんにく	適量
A	タイム	適量
A	ローズマリー	適量
	オイルスプレー	適量

栄養成分	エネルギー	2436 kcal・	たんぱく質	220.3 g・	脂質	152.9 g・	炭水化物	18.4 g・	食塩	13.3 g

作業手順

下処理

① 肉に塩、白コショウを擦り込み、内側にAを入れ、2時間浸ける。

加熱

② ホテルパンにオイルスプレーをした焼き網をのせて①を並べ、上からオイルスプレーをし、
予熱したスチコンで芯温センサーを挿し加熱する。（ステップ調理）

使用ホテルパン	焼き網・25mm	調理設定	【1】 コンビ 60%	・ 220℃	・ 芯温60℃	・ 風量4
		調理設定	【2】 熱風	・ 180℃	・ 芯温80℃	・ 風量5

提供

③ 加熱後、好みの大きさにカットし器に盛付ける。

調理のポイント

- 加熱の途中に肉から出た脂を丸鶏に塗るとよりつやが出る。
- 25mmホテルパンと焼き網の間にオーブンシートを敷くと、ホテルパンへの汚れが軽減できる。
- 手羽から胴体に向け竹串を挿す事で広がりを抑え、形良く仕上がる。