

Super Steam 焼き鳥 塩焼き

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：20本分

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本75g、1/1ホテルパンを使用しています。

材料(1本分)

鶏もも串(1本75g)	75 g
塩	適量
白コショウ	適量
オイルスプレー	適量

栄養成分 エネルギー 168 kcal ・ たんぱく質 12.2 g ・ 脂質 12.1 g ・ 炭水化物 0.0 g ・ 食塩 0.7 g

作業手順

下
処
理

① 肉に塩、白コショウを振る。

加
熱

② ホテルパンにオイルスプレーした焼き網をのせて①を並べ、予熱したスチコンで加熱する。

使用ホテルパン 焼き網・25mm 調理設定 コンビ 30% ・ 280℃ ・ 6～8分 ・ 風量5

提
供

③ 器に盛付ける。

調理のポイント

- 肉の大きさによって、加熱温度、時間を調節する。

