

Super Steam 焼き鳥 たれ焼き

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



③加熱前 ホテルパン写真



④加熱後 ホテルパン写真



※写真は1本75g、1/2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
A	濃口醤油	4.5 g
	みりん	3 g
	水あめ	2 g
	酒	1 g
	砂糖	0.7 g
	オイルスプレー	適量
栄養成分	エネルギー 172 kcal ・ たんぱく質 12.5 g ・ 脂質 10.5 g ・ 炭水化物 4.5 g ・ 食塩 0.7 g	

作業手順

下 処 理	① 鍋でAを混ぜ合わせて沸騰させ、味を調え冷却する。
	② ①に肉を浸ける。(調味液は残しておく)
加 熱	③ 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 熱風 ・ 220℃ ・ 5～6分 ・ 風量4
	④ ③を取り出し、肉の全体に②の残りの調味液をハケで塗り、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 熱風 ・ 220℃ ・ 3～5分 ・ 風量4
提 供	⑤ 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。
- ・ 手順③、④の際、ホテルパンへのたれ焼き付き防止の為、焼き網とホテルパンの間にオープンシートを敷いてもよい。

