

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：7本分

写真

盛付写真



④加熱前 ホテルパン写真



④加熱後 ホテルパン写真



※写真は7本分、1/1ホテルパンを使用しています。

材料(1本分)

骨付き鶏もも肉 (1本200g)	200 g	バジル	1 枚
塩	1.2 g		
白コショウ	適量	タイム	適量
		B セージ	適量
A 玉ねぎ (1cm幅くし形切り)	50 g	ローリエ	適量
人参 (5mm幅短冊切り)	20 g		
セロリ (5mm厚スライス)	10 g	オリーブオイル	20 g
マッシュルーム (2等分)	10 g		

栄養成分 エネルギー 533 kcal ・ たんぱく質 27.0 g ・ 脂質 42.5 g ・ 炭水化物 6.9 g ・ 食塩 1.4 g

作業手順

下 処 理	① Aをそれぞれカットする。
	② 肉に塩、白コショウを振り、皮と肉の間にバジルをはさむ。
	③ ボウルに①、②、Bを入れ、半量のオリーブオイルをかけ、3時間浸ける。
加 熱	④ ホテルパンに③のA、Bを広げ、肉をのせ、残りのオリーブオイルをかけ、予熱したスチコンで加熱する。
	使用ホテルパン アルミ 調理設定 コンビ 30% ・ 180℃ ・ 25~30分 ・ 風量4
提 供	⑤ 器に盛付ける。