

# Super Steam チキンピカタ

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：15人分

## 写真

盛付写真



⑧加熱前 ホテルパン写真



⑧加熱後 ホテルパン写真



※写真は15人分、1/1ホテルパンを使用しています。

## 材料(1人分)

鶏むね肉（皮なし・1枚60g）	60 g	デミグラスソース	7 g
		水	7 g
塩	0.3 g	B ケチャップ	3.5 g
白コショウ	適量	ウスターソース	0.7 g
殻付き卵	1/3 個	コンソメ顆粒	1.1 g
A 粉チーズ	3 g		
パセリ（みじん切り）	適量		
薄力粉	3 g		
栄養成分	エネルギー 153 kcal ・ たんぱく質 17.0 g ・ 脂質 6.9 g ・ 炭水化物 4.2 g ・ 食塩 0.9 g		

## 作業手順

下処理	① 肉をカットし、皮を取り、筋切りする。
	② パセリをカットする。
	③ 卵を常温に戻す。
下処理加熱	④ ホテルパンに③の卵を入れ、予熱したスチコンで加熱する。 使用ホテルパン 穴あき 調理設定 スチーム ・ 70℃ ・ 20分 ・ 風量3
	⑤ ④をプラスチックまたは冷水にさらし粗熱を取る。
	⑥ ボウルに溶いた⑤の卵、Aを混ぜ合わせる。
	⑦ ①の肉に塩、白コショウを振り、薄力粉、⑥の順に衣付けする。
加熱	⑧ オープンシートを敷いたホテルパンに⑦を並べ、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 熱風 ・ 200℃ ・ 8～10分 ・ 風量4
	⑨ 鍋でBを混ぜ合わせて沸騰させ、味を調える。
提供	⑩ 器に⑧を盛付け、⑨をかける。

## 調理のポイント

- ・ 手順④の際、卵はやや緩めに加熱する。卵の大きさによって、加熱時間を調節する。
- ・ 温泉卵を衣に使用する事で、自然な濃度が付く。
- ・ コンビモードで加熱する場合は、蒸気が多いと衣が剥がれる為、注意する。

