

Super Steam ラム肉の串焼き

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20g、1/1ホテルパンを使用しています。

材料(1本分)

ラム肉 (10gカット) 40 g

A
 羊名人 (クミン塩) 0.4 g
 塩 0.4 g
 うま味調味料 適量
 クミンシード (砕く) 適量

オイルスプレー 適量

栄養成分 エネルギー 91 kcal ・ たんぱく質 7.2 g ・ 脂質 6.4 g ・ 炭水化物 0.0 g ・ 食塩 0.4 g

作業手順

下
処
理

① 肉に合わせたAを振り、串に挿す。

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、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 20% ・ 240℃ ・ 3~5分 ・ 風量4

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。

