

Super Steam 鮭の梅味噌焼き

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：16人分

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1切れ50g、1/2ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

鮭切り身(1切れ60g)	60 g	マヨネーズ	8 g
塩	0.4 g	長ねぎ(みじん切り)	1.5 g
		梅干し(種抜き・みじん切り)	1.2 g
		砂糖	1.2 g
		A パン粉	0.8 g
		味噌	0.5 g
		濃口醤油	0.4 g
		かつお節	0.2 g
		一味唐辛子	適量

栄養成分 エネルギー 146 kcal ・ たんぱく質 13.9 g ・ 脂質 8.6 g ・ 炭水化物 2.5 g ・ 食塩 1.1 g

作業手順

下処理	① 魚、長ねぎ、梅干しをそれぞれカットする。
	② ①の魚に塩を振る。
	③ Aを混ぜ合わせて味を調える。
加熱	④ オープンシートを敷いたホテルパンに②を並べ、③を12gのせ、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 20% ・ 190℃ ・ 10分 ・ 風量4
提供	⑤ 器に盛付ける。