

# Super Steam チキンドリア

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



③加熱前 ホテルパン写真



③加熱後 ホテルパン写真



※写真は7人分、1/2ホテルパンを使用しています。

## 材料(1人分)

調理済みバターライス	120 g	B	ホワイトソース	45 g
…「米料理」・「炊飯（煮る）」参照			牛乳	25 g
A	鶏もも肉（1cm角切り）	30 g	塩	0.5 g
	玉ねぎ（3mm厚スライス）	20 g	白コショウ	適量
	マッシュルーム水煮（3mm厚スライス）	7 g	ミックスチーズ	20 g
	バター（1cm角切り）	3 g	粉チーズ	1.5 g
			パセリ（みじん切り）	適量
栄養成分	エネルギー	457 kcal	たんぱく質	17.6 g
			脂質	20.7 g
			炭水化物	47.6 g
			食塩	2.3 g

## 作業手順

下処理	① A、バター、パセリをそれぞれカットする。
下処理	② ①のバターを溶かした鍋で①のAを炒め、Bを入れ味を調える。
加熱	③ オープンシートを敷いたホテルパンに調理済みバターライスを入れ平らにならし、 ②、ミックスチーズをかけて粉チーズを散らす。 使用ホテルパン 65mm 調理設定 熱風 ・ 220℃ ・ 10～13分 ・ 風量4
提供	④ 器に盛付け、①のパセリを散らす。

## 調理のポイント

- ・ 手順③の際、オープンシートを敷く代わりにオйлスプレーを吹きかけてもよい。

