

魚介

揚げ物風

秋鮭のマリネ



●材料<1バッチ 10人分>

生鮭(20g/切)	40 切
片栗粉	適量
オイルスプレー	適量

セロリ	100 g
玉葱(千切り)	100 g
キュウリ	100 g
赤パプリカ(千切り)	100 g
黄パプリカ(千切り)	100 g

【調味液】

だし汁	100 g
酢	150 g
砂糖	40 g
醤油	10 g
塩	3g g

●作り方

1. 材料をカットする
2. 【調味液】をあわせ、1の野菜と共にホテルパンに入れておく
3. 下処理をした鮭は一口大にカットし、塩胡椒で下味をつける
4. 3に片栗粉をまんべんなくまぶす
5. 焼き皿にオープンシートを敷き、片栗粉をまぶした鮭をセットし、オイルスプレーをする
6. 予熱されたスチームコンベクションオープンで加熱する(モード①)
7. ブザーが鳴ったら、取り出し中心温度を計測する
8. 7の鮭を熱いうちに、2のマリネ液に入れ、絡める。
9. ブラストチラーで急速冷却する
10. 器に盛り付け提供する

加熱前



加熱後



●機器設定

モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
① オープンモード	250℃	6分	—	強	1/1 焼き皿

●ポイント

鮭は加熱後すぐにマリネ液に漬け込むことで、冷める過程で味がよくしみ込みます。
ブラストチラーで冷却をした鮭を、マリネ液と真空パックをしても味を染み込ませることが出来ます。