

バンバンジー

スチーマーモード



●材料<1バッチ 20人分>

鶏ささみ	1 0 0 0 g
酒	3 0 g
きゅうり (千切り)	4 0 0 g
トマト (5mmスライス)	3 0 0 g
胡麻ソース	4 0 0 g
長ネギみじん切り	2 0 0 g

●作り方

- ① 材料をカットする
- ② ささみをボールに入れ、酒をふって軽く混ぜる
- ③ 穴あきホテルパンに鶏ささみをセットする
- ④ 予熱されたスチームコンベクションオーブンで加熱する(モード1)
- ⑤ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑥ ⑤を取り出し、冷却する
- ⑦ ⑥を食べやすい大きさにカットする
- ⑧ 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 スチーマーモード	85°C	10分	-	弱	1/1穴あきホテルパン



Point

85°Cの低温でのスチーム効果でパサつきがなく、肉がやわらかく仕上がります。