

親子丼

自動加湿オープン



●材料<1パッチ 10人分>

鶏もも肉	560 g
片栗粉	60 g
玉葱（縦1/2カットスライス）	800 g
卵	500 g

【煮汁】

醤油	130 g
みりん	70 g
砂糖	16 g
だし汁	500 g

ごはん 適量

●作り方

- ① 材料をカットする
- ② ボールに卵を割り入れ、軽く攪拌する
- ③ カットした鶏肉に片栗粉をうすくまぶす
- ④ 鍋に【煮汁】の材料を入れて沸騰させる
- ⑤ ホテルパンに玉葱、③の鶏肉、④の煮汁を入れて蓋をする
- ⑥ 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)
- ⑦ ⑥を取り出し、軽くほぐした卵を加えて蓋をする
- ⑧ 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2)
- ⑨ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑩ ごはんを盛った器にかけて提供する



加熱前



途中



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 自動加湿オープン	140℃	20分	90	強	1/1ホテルパン・蓋
2 自動加湿オープン	140℃	6分	90		1/1ホテルパン・蓋



鶏肉に片栗粉をまぶす事で、やわらかく、のどごし良く仕上げる事が出来ます。
黄身と白身をあまり混ぜないようにするときれいに仕上がります。