

サーモンのフライ

ステップモード



●材料<1バッチ 20人分>

サーモン	50 g × 20 枚
塩	少々
こしょう	少々
薄力粉	90 g
卵	2 個
パン粉	250 g
ラード	70 g

(パセリみじん) お好みで

●作り方

- ① サーモンをカットする
- ② パン粉にラードを混ぜ合わせる
- ③ ①に塩、こしょうをし、薄力粉、卵、②のパン粉の順に衣付けする
- ④ 焼き皿にオープンシートを敷き、余分なパン粉を落として③をセットする
- ⑤ 予熱されたスチームコンベクションオープンのステップモードで加熱する
- ⑥ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑦ 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
STEP1 自動加湿オープン	200℃	7分	30	中	1/1焼き皿
STEP2 オープンモード	230℃	3分	-	強	



衣に粉チーズや香草などを混ぜると美味しく仕上がります。

ラードの代わりに、パン粉付け後にオイルスプレーをかけても良いでしょう。

ステップモードでサーモンはジューシーに、衣はサクッと仕上がります