

レバーのから揚げ風

自動加湿オープン



●材料<1バッチ 10人分>

豚レバー (スライス)	600 g
醤油	30 g
酒	30 g
おろし生姜	10 g
おろしにんにく	5 g
ごま油	20 g
片栗粉	70 g

●作り方

- ① 豚レバーは血抜きをする
- ② ①に醤油、酒、おろし生姜、おろしにんにくを混ぜて漬ける
- ③ ②の汁気を切り、ごま油と片栗粉をまぶす
- ④ 焼き皿にオープンシートを敷き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で加熱する(モード1)
- 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
1 自動加湿オープン	250℃	7分	30	中	1/1焼き皿



油で揚げずに調理することでヘルシーに仕上げることが可能です。
レバーは流水にさらして血抜きをすることで臭みが取れます。