

秋鮭のマリネ

自動加湿オープン



●材料<1パッチ 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	3 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ブンで加熱する(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 自動加湿オープン	25.0℃	6分	—	強	1/1焼き皿



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。