

手作りチキンナゲット風

自動加湿オープン



●材料<1 バッチ 20人分>

鶏胸肉	450 g
卵	50 g
酒	20 g
塩	3 g
マヨネーズ	20 g
小麦粉	60 g
サラダ油	適量

*お好みでケチャップ、マスタードソース等

●作り方

- ① 鶏胸肉の皮を取り除き、包丁でたたき細かくする
- ② ボールに①、卵、酒、塩、マヨネーズ、小麦粉を入れて混ぜ合わせる
- ③ スプーンの表面に油を付けて、②を小判型にする（1ヶ30g）
- ④ ③をオーブンシートをひいた焼き皿に並べる
- ⑤ 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）
- ⑥ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を測定する
- 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	240℃	8分	90	中	1/1焼き皿



高温で表面はカリッと、中はふっくらに仕上げることができます。
生地が軟らかい場合は小麦粉を追加して硬さを調節してください。
カレーパウダーやガーリックパウダーを加えると味のバリエーションが増えます。