

手羽先のエスニック揚げ

自動加湿オープン



●材料<1パッチ 10本分>

手羽先	10本
塩・胡椒	適量
酒	5g
サラダ油	5g
片栗粉	適量

ピーナッツ(砕く)	適量
スイートチリソース	70g

パクチャー

●作り方

- ① 手羽先に塩胡椒、酒、サラダ油をもみこみ、片栗粉をまぶす
- ② 焼き皿にオープンシートをひいて①を並べる
- ③ 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)
- ④ ブザーがなったらとりだしチリソースを絡める
- ⑤ 皿に盛付け、ピーナッツをかけて提供する



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℃	12分	30	弱	1/1焼き皿



片栗粉をつけた後は余分な粉をおとし、薄くつけます。
風量を弱にする事で、全体的に均一な色に仕上げる事が出来ます。