

秋鮭の南蛮漬け

オープンモード



●材料<1バッチ 10人分>

生鮭 (20g/切)	40 切
塩・胡椒	適量
片栗粉	適量
オイルスプレー	適量

玉葱 (千切り)	200 g
ピーマン (千切り)	100 g
人参 (千切り)	100 g

【調味液】

酢	250 g
醤油	60 g
砂糖	30 g
和風だし	5 g
輪切り唐辛子	適量

●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プンで加熱する(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の南蛮液に入れ、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

オープンモード

250℃

6分

—

強

1/1焼き皿



Point

鮭は加熱後すぐに南蛮液に漬け込むことで、冷める過程で味がよく浸み込みます。