

鶏肉の照り焼き

自動加湿オープン



●材料<1バッチ 10人分>

鶏もも肉	1600 g
------	--------

【調味料】

醤油	80 g
みりん	60 g
砂糖	60 g

●作り方

- ① 鶏肉は下処理し、水気を拭き取っておく
※身の厚い部分は開く
- ② 調味料を計量し、あわせておく
- ③ ②の調味料に①の鶏肉を漬け込む
- ④ ③をオープ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プンで加熱する(モード1)
- ⑥ 食べやすい大きさにカットする
- 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

190℃

10~15分

50

強

1/1グリルパン



Point

加湿を入れて焼くことにより、鶏肉がジューシーに仕上がります。