

ローストチキン（丸鶏）

自動加湿オープン



●材料<1パッチ 10人分>

丸鶏	1羽
にんにく（皮をむいておく）	5片
塩	適量
コショウ	適量
ローズマリー	適量

【付け合せ】

にんにく（横半分にカット）	1玉
---------------	----

●作り方

- ① 鶏肉のお腹の中をよく洗い、ペーパーで水気を拭き取る
- ② ①の中に、塩コショウをし、にんにく、ローズマリーを詰める
- ③ 鶏肉表面に塩、胡椒、ローズマリーを手で良くすりこみ、じっくり味を染み込ませる（時間があるときは一晩冷蔵庫に寝かせる）
- ④ 網をひいた焼き皿に、肉をセットする。
- 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、中心温度を計測する
- 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℃	30分	10	弱	1/1グリルパン 網



加熱時間は、鶏肉の大きさにより異なりますので調整して下さい。
にんにく以外の野菜を一緒に焼いたり、お好みでお腹の中にスタフィング（詰め物）をして下さい。