

# 椎茸のパン粉焼き

自動加湿オーブン

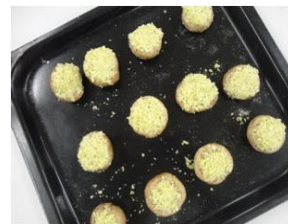


## ●材料<1バッチ 28人分>

椎茸	28個
香草パン粉	140g
パン粉	100g
ニンニク(みじん)	10g
パセリ(みじん)	10g
オリーブオイル	20g
塩	

## ●作り方

- ① 材料をカットする
- ② ボールにパン粉、ニンニク、パセリ、オリーブオイルを入れて混ぜ合わせる
- ③ 椎茸に塩を振り②をのせる
- 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 自動加湿オーブン	220℃	6分	90	中	1/1焼き皿



加湿を入れて焼くことにより、加熱時間を短く仕上げます。  
グリルパンを使用するとグリル感を出すことができます。