

# 秋刀魚の塩焼き

自動加湿オープン



## ●材料<1バッチ 10人分>

秋刀魚	10尾
塩	適量

## ●作り方

- ① 焼き皿に秋刀魚を並べ塩をふる
- ② 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)
- ③ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ④ 器に盛り付け提供する

## ●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	300℃	8分	30	強	1/1焼き皿



300℃の高温加熱で、焼き魚の皮を香ばしくパリッと仕上げることができます。  
加湿を入れることによりふっくらと仕上がります。  
脱水するため、塩は焼く直前にふってください。