

チキンピカタ

自動加湿オープン



●材料<1パッチ 12人分>

鶏むね肉 (25g/切)	36切れ
塩	適量
こしょう	適量
小麦粉	
卵 (2ケ)	100g
マヨネーズ	60g
粉チーズ	20g
パセリ (みじん)	3g

●作り方

- ① 鶏肉は下処理し水分をふきとり、25gにカットする
- ② 卵、マヨネーズ、粉チーズ、パセリを混ぜ合わせる
- ③ ①に塩・胡椒をし、粉をたっぷりつけ②を絡ませる
- ④ 焼き皿にクックパーを敷き、その上に③を並べる
- 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 器に盛りつけ提供する



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	220℃	6分	90	3	1/1焼き皿



鶏むね肉にしっかりと小麦粉をつける事で卵液が剥がれるのを防ぎます。