

鮭ときのこのちゃんちゃん焼き

自動加湿オープン



●材料< 1包み分>

鮭の切り身	1切れ
塩	少々
こしょう	少々
舞茸	15g
椎茸	15g
キャベツ	30g
たまねぎ	20g
にんじん	10g
バター	2g

<調味液>

おろしにんにく	2g
味噌	10g
砂糖	5g
酒	5g
みりん	3g

●作り方

- ① 材料をカットする
- ② 鮭に塩、こしょうをふる
- ③ 調味液を混ぜ合わせる
- ④ アルミホイルの上に具材をセットし、調味液をかけ、バターをのせて包む
- ⑤ ④を1/1焼き皿に並べる
- ⑥ 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)
- ⑦ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑧ 器に盛り付け提供する



加熱前



加熱後

●機器設定



モード

1 自動加湿オープン



設定温度

180℃



目安時間

10分



加湿

90



風量

強

使用備品

1/1焼き皿



Point

アルミホイルに包んで焼くことで、香りが逃げずに仕上がります。
焦げ付きやすくなる為アルミホイルに調味液が付かないように包んで下さい。