

サテ インドネシア風焼き鳥

自動加湿オーブン



●材料<1パッチ 15串分>

鶏もも串	25g × 15個
【漬け込みタレ】	
ピーナッツバター	大2
醤油	大1
砂糖	大1
豆板醤	大1
にんにく	少々
生姜	少々
カレー粉	5g

【トッピング】

ピーナッツ 等

●作り方

- ① 鶏もも肉をカットし串にさす
- ② 【漬け込みタレ】の材料をあわせる
- ③ ①の鶏肉に②のタレをぬり味をつける
- ④ グリルパンに③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 自動加湿オーブン	180℃	6分	90	強	1/1グリルパン



漬け込みタレの水分が足りないときは水を少々加えて下さい。
串が焦げない様、低めの温度で焼成します。