

鴨のロースト

スチーマーモード



●材料<1パック 2~3人分>

鴨むね肉	1 枚
塩	少々
こしょう	少々
オリーブオイル	20 g

【真空袋サイズ：18cm×26cm】

●作り方

- ① 鴨のむね肉の皮に切込みを入れ、塩、こしょうをふる
- ② フライパンで①を皮目から焼き色をつける
- ③ ②の粗熱を取る
- ④ 真空袋に③とオリーブオイルを入れ、真空パックする
- ⑤ 穴あきホテルパンに④をセットする
- ⑥ 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)
- ⑦ ブザーが鳴ったら取り出す
- ⑧ 袋から取り出し、食べやすい大きさにスライスする
- ⑨ 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 スチーマーモード	65°C	芯温63°C到達後30分加熱	—	中	1/1穴あきホテルパン



スチームコンベクションオーブンの正確な温度管理で、断面が美しいロゼ色の状態で仕上げることができます。

皮目からじっくり焼き色をつけることで香りとおいしさが閉じ込められます。