

チキンのパーツ

スチーマーモード



●材料<10パック>

鶏もも肉	100g/枚	10 枚
塩		4 g
こしょう		1 g
オリーブオイル		50 g

【真空袋サイズ：18cm×26cm】

●作り方

- ① 鶏肉を下処理する
- ② ①に塩・胡椒をしてフライパンでリソレする
- ③ ②をブラストチラーで急速冷却する
- 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プンで加熱する(モード1)
- ⑦ ブザーが鳴ったら取り出す
- ⑧ チルド庫で冷蔵保存する
- ⑨ ※用途にあわせて使用する

パーツ活用メニュー



●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プンの正確な温度管理で過加熱なく安全に仕上げる事ができます。事前にパーツを作っておく事で、様々なメニューに汎用できます。