

鶏の塩焼き（1枚80～100g）

設定温度：250℃

加熱時間：13～15分

使用する備品：バット（付属品：430×340×40）

バット1枚分目安：6～9枚

写真

オーブン 加熱後 表



オーブン 加熱後 裏



材料（6枚分）

鶏もも肉（1枚100g）	600 g
塩	6 g

作業手順

- ① 筋切りした肉に塩を振る。
- ② オーブンシートを敷いたバットに①を並べ、予熱したオーブンで加熱する。
- ③ 器に盛付ける。

調理のポイント

- ・ 肉の大きさ、好みの仕上がりに応じて、加熱温度、時間を調節する。
 - ・ バットに直接並べると、接地面の焼き色が濃く付きやすい為、オーブンシートを敷いて調理するとよい。
 - ・ 当レシピは、「RGR-0963D」で調理し、作成しました。
- その他の機種をお使いの場合は、好みの仕上がりに応じて、加熱時間、温度を調節してください。