

ガスレンジ 自然対流式オーブン

鶏の照り焼き（1枚80～100g）

設定温度： 220°C

加熱時間： 11～13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）

A	鶏もも肉（1枚100 g）	600 g
	濃口醤油	42 g
	酒	30 g
	みりん	12 g
	砂糖	12 g

作業手順

- ① 鍋でAを混ぜ合わせて沸騰させ、味を調え冷却する。
- ② 筋切りした肉と①を数時間浸ける。
- ③ オーブンシートを敷いたバットに汁気を切った②を並べ、予熱したオーブンで加熱する。
- ④ 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。



Maruzen

株式会社マルゼン キッチンコンサルティング室作成

2021.7