

## 鮭の塩焼き（1切れ50～70g）

設定温度：250℃

加熱時間：9～10分

使用する備品：バット（付属品：430×340×40）

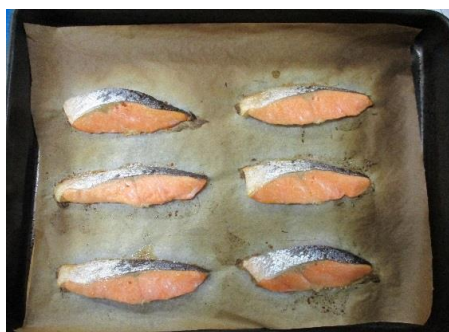
バット1枚分目安：6～8切れ

### 写真

オーブン 加熱前



オーブン 加熱後



加熱後 裏



### 材料（6切れ分）

鮭切り身（1切れ60g）	360 g
塩	3 g

### 作業手順

- ① 魚に塩を振る。
- 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

- ・ 切り身の大きさ、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。