

ローストチキン（1羽1000g）

設定温度：220～240℃

加熱時間：20～45分

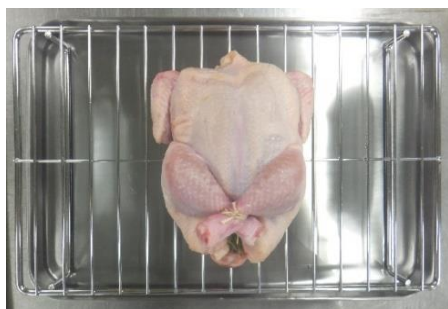
使用する備品：焼き網（付属品：390×250×42）、
バット（付属品：398×280×22）

バット1枚分目安：1～2羽

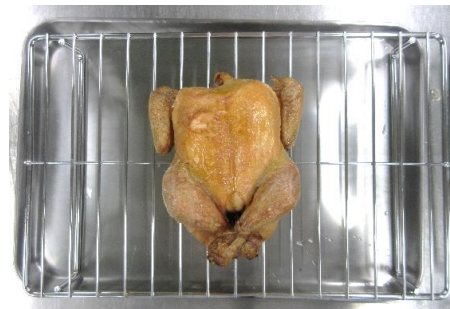


写真

オープン 加熱前



オープン 加熱後



材料（1000g分）

丸鶏（1羽1000g）	1000 g	サラダ油	20 g
塩	10 g		
白コショウ	適量		
にんにく（皮なし）	15 g		
A ローズマリー	2 g		
タイム	1.5 g		

作業手順

- ① 肉の表面、内側に塩、白コショウをよく擦り込み、内側にAを入れ、2時間浸ける。
- ② 油をひいた焼き網に①を並べ、表面にハケでサラダ油を塗り、予熱したオープンで加熱する。
- ③ 加熱後、好みの大きさにカットし器に盛付ける。



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。
- ・ 加熱の途中に、ハケで油を丸鶏に塗るとよりつやが出る。
- ・ 脂を多く含んだ食材を調理する場合、油煙が出る為、水をはったバットで加熱する。
また、30分以上加熱する場合、加熱の途中でバットに給水をする。
- ・ 当レシピは、「RGR-0963XD」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。

