

## ガスレンジ コンベクションオープン

### 鶏の塩焼き（1枚80～100g）

設定温度：250℃

加熱時間：9～11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：6枚

#### 写真

オープン 加熱後 表



オープン 加熱後 裏



#### 材料（6枚分）

鶏もも肉（1枚100g）	600 g
塩	6 g
サラダ油	適量

#### 作業手順

- ① 筋切りした肉に塩を振る。
- ② 油をひいた焼き網に①を並べ、予熱したオープンで加熱する。
- 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。
  - ・ 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。
  - ・ 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。

