

# ガスレンジ コンベクションオーブン

## 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
サラダ油	適量

### 作業手順

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