

# ガスレンジ コンベクションオーブン

## 鶏の照り焼き（1枚80～100g）

設定温度：190℃

加熱時間：12～15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100 g）	600 g	サラダ油	適量
A	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 サラダ油をひいた焼き網に汁気を切った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。
  - ・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。



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