

ガスレンジ コンベクションオープン

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

オープン 加熱後 表



オープン 加熱後 裏



材料（6枚分）

A	鶏もも肉（1枚100g）	600 g	サラダ油	適量
	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、予熱したオープンで加熱する。
- 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。