

Super Steam 鶏の照り焼き

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：12人分

写真

盛付写真



③加熱前 ホテルパン写真



③加熱後 ホテルパン写真



※写真は1枚100g、1/1ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

鶏もも肉 (1枚100g) 100 g

A	濃口醤油	13 g
	砂糖	9.5 g
	みりん	4 g
	酒	3.5 g

栄養成分 エネルギー 259 kcal ・ たんぱく質 17.2 g ・ 脂質 14.0 g ・ 炭水化物 12.6 g ・ 食塩 2.0 g

作業手順

下 ① 鍋でAを混ぜ合わせて沸騰させ、味を調え冷却する。

処 ② 筋切りした肉と合わせたAを2時間浸ける。

理

加 ③ オープンシートを敷いたホテルパンに汁気を切った②を並べ、予熱したスチコンで加熱する。

熱

使用ホテルパン 25mm 調理設定 コンビ 50% ・ 190℃ ・ 10分 ・ 風量4

提 ④ 加熱後、好みの大きさにカットし器に盛付ける。

供