

# Super Steam 鶏の香味焼き

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：8人分

## 写真

盛付写真



④加熱前 ホテルパン写真



④加熱後 ホテルパン写真



※写真は8人分、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個30g)	90 g		長ねぎ (みじん切り)	2 g
			B	ごま油	2 g
A	濃口醤油	9 g		にんにく (すりおろし)	0.5 g
	酒	4 g		生姜 (すりおろし)	0.5 g
	みりん	4 g			
	砂糖	2 g			
栄養成分 エネルギー 228 kcal ・ たんぱく質 15.3 g ・ 脂質 14.6 g ・ 炭水化物 5.1 g ・ 食塩 1.4 g					

## 作業手順

下処理	① 肉、長ねぎをそれぞれカットし、にんにく、生姜はすりおろす。
下処理	② 鍋でAを混ぜ合わせて沸騰させ、味を調え冷却し、Bを混ぜ合わせる。
加熱	③ ①の肉と②を2時間浸ける。
加熱	④ オープンシートを敷いたホテルパンに汁気を切った③を並べ、予熱したスチコンで加熱する。
提供	⑤ 器に盛付ける。
	使用ホテルパン アルミ 調理設定 コンビ 50% ・ 220℃ ・ 8分 ・ 風量4