

Super Steam 鮭の幽庵焼き

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：16人分

写真

盛付写真



②加熱前 ホテルパン写真



②加熱後 ホテルパン写真



※写真は1切れ45g、1/1ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

鮭切り身（1切れ60g） 60 g

A	濃口醤油	5.5 g
	酒	5.5 g
	みりん	5.5 g
	ゆず果汁	1.5 g

栄養成分 エネルギー 103 kcal ・ たんぱく質 13.8 g ・ 脂質 2.5 g ・ 炭水化物 3.4 g ・ 食塩 0.9 g

作業手順

下処理	① 魚と合わせたAを2時間浸ける。
加熱	② オープンシートを敷いたホテルパンに汁気を切った①を並べ、予熱したスチコンで加熱する。 使用ホテルパン アルミ 調理設定 熱風 ・ 190℃ ・ 10分 ・ 風量4
	③ 器に盛付ける。