

魚介

焼き物

# 鮭ときのこのちゃんちゃん焼き

 スチーマー  
 自動加湿オープン  
 オープン


## ●材料<1包み分>

鮭の切り身	1切れ
塩	少々
こしょう	少々
舞茸	15 g
椎茸	15 g
キャベツ	30 g
たまねぎ	20 g
にんじん	10 g

バター	2 g
-----	-----

## <調味液>

おろしにんにく	2 g
味噌	10 g
砂糖	5 g
酒	5 g
みりん	3 g

## ●作り方

1. 材料をカットする
2. 鮭に塩、こしょうをふる
3. 調味液を混ぜ合わせる
4. アルミホイルの上に具材をセットし、調味液をかけ、バターをのせて包む
5. 4を1/1焼き皿に並べる
6. 予熱されたスチームコンベクションオープンで加熱する(モード①)
7. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
8. 器に盛り付け提供する

加熱前



加熱後



## ●機器設定

モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
① 自動加湿オープン	180℃	10分	90	強	1/1 焼き皿

## ●ポイント

アルミホイルに包んで焼くことで、香りが逃げずに仕上がります  
 焦げ付きやすくなる為アルミホイルに調味液が付かないように包んで下さい