

魚介類 揚げ物風

サーモンのフライ風

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<1バッチ 20人分>

サーモン	50g × 20 枚
塩	少々
こしょう	少々
薄力粉	90 g
卵	2 個
パン粉	250 g
ラード	70 g

(パセリみじん)お好みで

●作り方

1. サーモンをカットする
2. パン粉にラードを混ぜ合わせる
3. 1に塩、こしょうをし、薄力粉、卵、2のパン粉の順に衣付けする
4. 焼き皿にオープンシートを敷き、余分なパン粉を落として3をセットする
5. 予熱されたスチームコンベクションオープンのステップモードで加熱する(モード①)
6. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
7. 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	STEP1: 自動加湿オープン	200℃	7分	30	3	1 / 1 焼き皿
	STEP2: オープン	230℃	3分	-	5	

●ポイント

衣に粉チーズや香草などを混ぜると美味しく仕上がります。
ラードの代わりに、パン粉付け後にオイルスプレーをかけても良いでしょう。
ステップモードでサーモンはジューシーに、衣はサクッと仕上がります。