

肉類

揚げ物風

## 手作りチキンナゲット風

スチーマー  
自動加湿オープン  
オープン

## ●材料&lt;1バッチ 20人分&gt;

鶏胸肉	450 g
卵	50 g
酒	20 g
塩	3 g
マヨネーズ	20 g
小麦粉	60 g
サラダ油	適量

\* お好みでケチャップ、マスタードソース等

## ●作り方

1. 鶏胸肉の皮を取り除き、包丁でたたき細かくする
2. ボールに1、卵、酒、塩、マヨネーズ、小麦粉を入れて混ぜ合わせる
3. スプーンの表面に油を付けて、2を小判型にする(1ヶ30g)
5. 3をオープンシートをひいた焼き皿に並べる
5. 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)
6. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を測定する
7. 器に盛り付け提供する

加熱後

加熱前



## ●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	240℃	8分	90	3	1 / 1 焼き皿
②						

## ●ポイント

高温で表面はカリット、中はふっくらに仕上げることができます。  
生地が軟らかい場合は小麦粉を追加して硬さを調節してください。  
カレーパウダーやガーリックパウダーを加えると味のバリエーションが増えます。