

肉

揚げ物風

# 手羽先のエスニック揚げ

スチーマー  
自動加湿オープン  
オープン



●材料<1バッチ 10本分>

手羽先	10 本
塩・胡椒	適量
酒	5 g
サラダ油	5 g
片栗粉	適量

ピーナッツ(砕く)	適量
スイートチリソース	70 g

パクチャー

●作り方

1. 手羽先に塩胡椒、酒、サラダ油をもみこみ、片栗粉をまぶす
2. 焼き皿にオープンシートをひいて1を並べる
3. 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)
4. ブザーがなったらとりだしチリソースを絡める
5. 皿に盛付け、ピーナッツをかけて提供する

加熱前①



加熱前②



●機器設定

	モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
①	加湿オープンモード	240	12分	30	弱	1/1 焼き皿
②						

●ポイント

片栗粉をつけた後は余分な粉をおとし、薄くつけます。  
風量を弱にする事で、全体的に均一な色に仕上げる事が出来ます