

肉類

揚げ物風

# 手羽先のエスニック揚げ



### ●材料<1バッチ 10本分>

手羽先	10本
塩・胡椒	適量
酒	5g
サラダ油	5g
片栗粉	適量
ピーナッツ(砕く)	適量
スイートチリソース	70g

パクチー

### ●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	2	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