

肉類

焼き物

## 鶏肉の照り焼き

スチーマー  
自動加湿オープン  
オープン

## ●材料&lt;1バッチ 10人分&gt;

鶏もも肉 1600 g

## 【調味料】

醤油 80 g

みりん 60 g

砂糖 60 g

## ●作り方

1. 鶏肉は下処理し、水気を拭き取っておく  
※身の厚い部分は開く
2. 調味料を計量し、あわせておく
3. 2の調味料に1の鶏肉を漬け込む
4. 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. 食べやすい大きさにカットする
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	加湿オープン	190℃	10~15分	50	4	1/1 グリルパン

## ●ポイント

加湿を入れて焼くことにより、鶏肉がジューシーに仕上がります。