

肉

焼き物

ローストチキン（丸鶏）



●材料<1バッチ 10人分>

丸鶏	1羽
にんにく(皮をむいておく)	5片
塩	適量
コショウ	適量
ローズマリー	適量

【付け合せ】

にんにく(横半分にカット)	1玉
---------------	----

●作り方

1. 鶏肉のお腹の中をよく洗い、ペーパーで水気を拭き取る。
2. 1の中に、塩コショウをし、にんにく、ローズマリーを詰める。
3. 鶏肉表面に塩、胡椒、ローズマリーを手で良くすりこみ、じっくり味を染み込ませる(時間があるときは一晩冷蔵庫に寝かせる)
4. 網をひいた焼き皿に、肉をセットする。
5. 予熱されたスチームコンベクションオーブンで加熱する(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 自動加湿オープン	240℃	30分	10	弱	1/1 グリルパン 網

●ポイント

加熱時間は、鶏肉の大きさにより異なりますので調整して下さい
にんにく以外の野菜と一緒に焼いたり、お好みでお腹の中にスタフing(詰め物)をして下さい