

肉

焼き物

椎茸のパン粉焼き

スチーマー
自動加湿オープン
オープン

●材料<1バッチ 28人分>

椎茸	28 個
香草パン粉	140 g
パン粉	100 g
ニンニク(みじん)	10 g
パセリ(みじん)	10 g
オリーブオイル	20 g
塩	

●作り方

1. 材料をカットする
2. ボールにパン粉、ニンニク、パセリ、オリーブオイルを入れて混ぜ合わせる
3. 椎茸に塩を振り2をのせる
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	220℃	6分	90	中	1/1 焼き皿
②						

●ポイント

加湿を入れて焼くことにより、ジューシーに仕上がります。
グリルパンを使用するとグリル感を出すことができます。