

肉類

焼き物

鶏肉のホイル焼き



●材料<1包み分>

鶏肉	80 g
塩	0.5 g
酒	2 g
玉葱	50 g
人参	10 g
しめじ	20 g
醤油	10 g
バター	5 g

●作り方

1. 材料をカットする
2. 鶏肉に酒と塩を加え良く混ぜる。
3. バターと醤油を鍋に入れ、バターが溶けるまで加熱する
4. アルミホイルを決められた大きさに切り、
5. その上に具材と調味料をかけ、包む
6. 3を1/1焼き皿に並べる
7. 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②)
8. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
9. 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	160℃	12分	90	4	1/1焼き皿
②						

●ポイント

アルミホイルに包んで焼くことで香りが逃げずに仕上がります。
大量に作る場合は、野菜類を混ぜておき、肉と調味料を絡めて置いてから包むと効率良く作業ができます