

肉類

焼き物

タンドリーチキン

 スチーマー
 自動加湿オープン
 オープン


●材料<1バッチ 10人分>

鶏もも肉(120g×10枚)	1200 g
塩	15 g
胡椒	適量

【調味料】

プレーンヨーグルト	200 g
酢	10 g
カレー粉	20 g
パプリカ	1 g
にんにく	6 g
生姜	6 g
玉葱	20 g

●作り方

1. 鶏肉は下処理後、水気を拭き取り、塩こしょうを振る
※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皮目を上にして並べる
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	200℃	9分	30	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。
あわせた調味液と鶏肉を真空包装袋に入れてパックすると短時間で漬け込む事ができます
鶏肉に先に下味をつける事が味をしっかりつけるポイントです