

肉類

焼き物

# ケイジャンチキン



### ●材料<1バッチ 10人分>

鶏肉(10枚) 2000 g  
※部位はお好みで

#### 【漬込み用】

玉ねぎ 100 g  
白ワイン 30 g  
オリーブオイル 10 g  
にんにく(すりおろし) 5 g  
ケイジャンシーズニング 35 g

### ●作り方

1. 【漬込み用】の材料を合わせておく
2. 下処理をした鶏肉に1を漬け込む(1時間以上)
3. グリルパンに2を並べる
4. 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)
5. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
6. 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	自動加湿オーブン	250℃	9分	30	2	1/1グリルパン

### ●ポイント

調味料により焼き色が付きやすいため、風量は弱に設定します  
使用するスパイスにより辛み、塩味が異なりますので味を調整して下さい