

肉

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	自動加湿オープン	250℃	9分	30	弱	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