

肉

真空調理

## 鴨のロースト

 スチーマー  
 自動加湿オープン  
 オープン


## ●材料&lt;1パック 2~3人分&gt;

鴨むね肉	1枚
塩	少々
こしょう	少々
オリーブオイル	20g

【真空袋サイズ: 18cm×26cm】

## ●作り方

1. 鴨のむね肉の皮に切込みを入れ、塩、こしょうをふる
2. フライパンで1を皮目から焼き色をつける
3. 2の粗熱を取る
4. 真空袋に3とオリーブオイルを入れ、真空パックする
5. 穴あきホテルパンに4をセットする
6. 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す
7. 袋から取り出し、食べやすい大きさにスライスする
8. 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	スチーマー	65℃	芯温63℃到達後30分加熱	—	中	1/1穴あきホテルパン

## ●ポイント

スチームコンベクションオープンの正確な温度管理で、断面が美しい口ゼ色の状態で仕上げることができます。

皮目からじっくり焼き色をつけることで香りとおいしさが閉じ込められます