

# 鶏胸肉のザクザクフライ

食数 1/1 ホテルパン 60g×24人分 2/3 ホテルパン 16人分

| 材料                          | 1/1 ホテルパン | 2/3 ホテルパン |
|-----------------------------|-----------|-----------|
| 鶏胸肉 (40g) .....             | 24切       | 16切       |
| 塩 .....                     | 7.5g      | 5g        |
| こしょう .....                  | 適宜        | 適宜        |
| <b>A</b> ケチャップ .....        | 72g       | 48g       |
| └ 無調整豆乳 .....               | 93g       | 62g       |
| └ 片栗粉 .....                 | 93g       | 62g       |
| <b>B</b> コーンフレーク (砕く) ..... | 200g      | 133g      |
| └ 油 .....                   | 30g       | 20g       |



使用ホテルパン 20mm  
使用推奨備品 オープンシート

| 工程 (使用機器)             |
|-----------------------|
| 下処理                   |
| 加熱調理<br>(スチームコンベクション) |
| 盛付・提供                 |

| 調理手順  |
|---|
| <p>① 鶏肉は繊維をたち切るように切ってボールに入れ、塩こしょうを振ってもみ込みます。</p> <p>② <b>A</b> を合わせてバター液を作ります。</p> <p>③ <b>B</b> を合わせて衣を作ります。</p> |
| <p>④ ①に②のバター液を入れて絡め、③の衣を周りにつけて、オープンシートを敷いたホテルパンに並べ加熱します。</p> <p><b>コンビ</b> モード・調理温度180℃・調理時間10分・蒸気量40%・風量3</p>    |
| <p>⑤ 器に盛り付け、提供します。</p>  |

※加熱後、網にのせておくと、底面がしっとりするのを防げます。