

丸鶏の塩焼き

食数 お好みの量

材料 丸鶏 適宜
塩 肉の0.8%
ブラックペッパー 適宜



使用ホテルパン 20mm・焼き網

使用推奨備品 オープンシート、タコ糸

工程(使用機器)

調理手順

下処理

- ① 丸鶏は脚をタコ糸等で縛ります。
- ② 塩とブラックペッパーで味付けをします。

加熱調理
(スチームコンベクション)

- ③ オープンシートを敷いたホテルパンに焼き網を乗せて、②を乗せ、芯温センサを刺し、加熱します。
コンビ モード・調理温度200℃・芯温70℃・蒸気量40%・風量3

盛付・提供

- ④ 器に盛り付け、提供します。

※形をきれいにするために、お腹にご飯や根菜を詰めてもよいです。芯温センサを刺す際は、肉の中心に刺します。(丸鶏は脚の付け根に熱が入りにくいです)。