

ガイヤーン(タイ風焼き鳥)

食数 1/1 ホテルパン 40g×30人分 2/3 ホテルパン 20人分

| | | | |
|----|-------------------|-------|------|
| 材料 | 鶏もも肉(40g)..... | 1200g | 800g |
| | | | |
| A | ナンプラー | 90g | 60g |
| | オイスターソース | 45g | 30g |
| | にんにくおろし | 15g | 10g |
| | はちみつ | 45g | 30g |
| | 酒 | 45g | 30g |
| | パクチー(みじん切り) | 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)

調理手順

下処理

① Aを混ぜ合わせた調味液に、鶏もも肉を30分以上漬け込みます。

加熱調理
(スチームコンベクション)

② オープンシートを敷いたホテルパンに、①の鶏もも肉を皮を上にして並べ、加熱します。

コンビ モード・調理温度220℃・調理時間8分・蒸気量60%・風量3

盛付・提供

③ 器に盛り付け、提供します。

※タイ料理です。お好みでパクチーは入れなくても美味しく作れます。