焼く 14

冷凍魚の塩焼き

食数 1/1 ホテルパン 60g×20人分 2/3 ホテルパン 13人分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
冷凍魚(60g)	20切	13切
塩	適宜	適宜

使用ホテルパン 20mm
使用推奨備品 オーブンシート

工程(使用機器)	調理手順
加熱調理 (スチームコンベクション)	① オーブンシートを敷いたホテルパンに冷凍状態の魚を並べ、塩を振って加熱します。 ホット モード・調理温度260℃・調理時間5分・風量3 ② 引き続き、加熱します。 コンビ モード・調理温度260℃・調理時間5～7分・蒸気量60%・風量2
盛付・提供	③ 器に盛り付け、提供します。

※最初からコンビモードで加熱を行うと、魚に付着した蒸気が水滴となって表面を覆い、焼き加減に悪影響を及ぼします。その為、魚の表面温度が上がるまでは蒸気なしで加熱を行い、次に蒸気を加えて加熱を行います。
※一度解凍を行ってから加熱をすると、冷蔵庫に移す手間や、解凍に伴う水分をふく手間がかかります。※ある程度の大きさの魚までは、冷凍状態で塩焼きが可能です。