

秋鮭のホイル焼き

食数 1/1 ホテルパン 79g×12人分 2/3 ホテルパン 8人分

		1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
材料	秋鮭(40g)	12切	8切
	塩	2.4g	1.6g
	片栗粉	適宜	適宜
A	にんじん(細切り)	48g	32g
	玉ねぎ(スライス)	48g	32g
	しめじ(ほぐす)	48g	32g
	えのき(4cm幅)	48g	32g
B	味噌	72g	48g
	マヨネーズ	144g	96g
	上白糖	36g	24g
	バター	24g	16g
	小ねぎ	適宜	適宜



使用ホテルパン 20mm
使用推奨備品 アルミホイル

工程(使用機器)

調理手順

下処理

- ① 秋鮭に塩(0.2g/1切)を振り、片栗粉をまぶします。
- ② Bを混ぜ合わせておきます。
- ③ Aと②を混ぜ合わせます。

加熱調理
(スチームコンベクション)

- ④ アルミホイルに【①→③→バター→小ねぎ】の順に乗せ包み、ホテルパンに並べ加熱します。
コンビ モード・調理温度200℃・調理時間10分・蒸気量100%・風量3

盛り・提供

- ⑤ 器に盛り付け、提供します。