焼く 17

鮭のムニエル

食数 1/1 ホテルパン 80g×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
鮭(80g切り身)	24切	16切
塩	適宜	適宜
こしょう	適宜	適宜
小麦粉	100g	67g
Ⓐ サラダ油	40g	27g
Ⓐ 溶かしバター	80g	53g

使用ホテルパン ノンスティック20mm

工程(使用機器)	調理手順
下処理	① 鮭に塩こしょうし、小麦粉をまぶします。 ② Ⓐはボールに混ぜ合わせておきます。
加熱調理 (スチームコンベクション)	③ 鮭に②を刷毛で塗り、ホテルパンに並べ、加熱します。 コンビ モード・調理温度220℃・調理時間10分・蒸気量60%・風量3
盛付・提供	④ 器に盛り付け、提供します。