



## 牛ステーキ

食数 1/1 ホテルパン 10人分

2/3 ホテルパン 6人分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
牛フィレ肉 (130g) .....	10枚	6枚
塩 .....	適宜	適宜
こしょう .....	適宜	適宜



使用ホテルパン グリッドパン使用 (又は20mm平型 表面フッ素樹脂コーティング)

### 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 肉に塩、こしょうし、フッ素樹脂のホテルパンに並べ、加熱します。

**ホット** モード・調理温度280℃・調理時間3分

← **Concierge200** の場合 No.501 牛ステーキ

盛付・提供

② 器に盛りつけます。

※ホテルパンの材質により、仕上がりは異なります。(熱伝導のよいグリッドパンは肉の下側もグリルのような焼き色になります。) ※肉の厚み、部位、冷蔵庫から出した時間によって、加熱時間は異なります。