



ローストチキン

食数 1/1 ホテルパン 約12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
丸鶏 (1.5kg)	3kg	1.5kg
塩・こしょう	適宜	適宜
じゃが芋 (1/2カット)	600g	400g
オイルスプレー	適宜	適宜
(ミルポワ)		
A 玉葱(ざく切り)	400g	260g
人参(一口大)	200g	130g
セロリ(一口大)	150g	98g
B 砂糖・醤油・レモン汁	適宜	適宜



使用ホテルパン 20mm平型・オープンシート・タコ糸

工程(使用機器)

調理手順

下処理

① 丸鶏は形を整えてタコ糸で縛り、全体に(お腹の中も)塩、コショウをよくすりこみます。

加熱調理 (スチームコンベクション)

② ホテルパンに丸鶏とじゃが芋をおき、オイルスプレーして加熱します。
(加熱15分後にAのミルポワをホテルパンに加える)

コンビ モード・蒸気量60%・調理温度200℃・調理時間40分・中心温度75℃

← **Concierge200** の場合 No.502 ローストチキン

盛付・提供

③ 加熱後、ホテルパンのミルポワを鍋に移し、ぬるま湯少々で伸ばして煮たたせ、漉します。
Bを加えて味を調えてグレイビーソースを作り、ソースとクレソンをチキンに添えます。

※鍋のサイズが1.7kg~2kgの大きいものであれば、温度は低めの設定にし、じっくりと焼きます。(180℃で50分) ※参考: ひな丸1.2kgの場合①コンビモード190℃で30分(蒸気量50%)→温度を落とし、②コンビモード180℃で10分(蒸気量80%)で加熱します。