



照り焼きチキン

食数 1/1 ホテルパン 100g×15人分 2/3 ホテルパン 9人分

| | | |
|------------------|-----------------------------------|------------|
| | 1/1 ホテルパン | 2/3 ホテルパン |
| 材料 | 鶏もも肉 (1枚250g~300g位) …… 1.8kg (6枚) | 1.2kg (4枚) |
| (仕上げ用たれ) | | |
| 照り焼きのたれ (市販品) …… | 適宜 | 適宜 |
| (漬けだれ) | | |
| A 酒 …… | 100g | 60g |
| 醤油 …… | 115g | 70g |
| 味りん …… | 100g | 60g |
| 砂糖 …… | 50g | 30g |
| おろし生姜 …… | 適宜 | 適宜 |



使用ホテルパン 20mm平型・オープンシート

| 工程 (使用機器) | 調理手順 |
|-----------------------|---|
| 下処理 | ① A を沸かして冷まし、鶏肉を1時間ほど漬けます。 |
| 加熱調理 (スチームコンベクション) | ② ホテルパンに①を並べ、加熱します。 コンビ モード・蒸気量50%・調理温度200℃・調理時間12分 ← Concierge200 の場合 No.504 照り焼きチキン |
| 盛付・提供 | ③ ②を切り分け、器に盛り付けます。 |

※加熱後に煮詰めたタレ (又は市販のタレ) をハケで塗ると、さらにツヤがよくなります。