



タンドリー手羽

食数 1/1 ホテルパン 28本分(2本×14人分) 2/3 ホテルパン 9人分

材料

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
鶏手羽元(骨付き) ……………	28本	18本
塩・こしょう ……………	各少々	各少々
A 赤パプリカ(すりおろす) ……………	40g	26g
玉ねぎ(すりおろす) ……………	50g	32g
ニンニク(すりおろす) ……………	6g	4g
生姜(すりおろす) ……………	6g	4g
B ヨーグルト ……………	150g	97g
カレー粉 ……………	10g	6g
トマトケチャップ……………	72g	47g
パプリカパウダー ……………	7g	5g
塩 ……………	3g	2g



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 鶏手羽肉に切り込みを入れ、塩、こしょうをすりこみます。
- ② **A** と **B** を混ぜ合わせたボールに①を入れ、しばらく漬けます。

加熱調理
(スチームコンベクション)

- ③ ホテルパンに②を並べ、加熱します。

コンビ モード・蒸気量60%・調理温度200℃・調理時間16分

← **Concierge200** の場合 No.505 タンドリー手羽

盛付・提供

- ④ 器に盛り付けます。

※骨付きではなく、30gから50gカットのもも肉を使用する場合は10分～12分の加熱時間になります。