



鶏胸肉の彩りピカタ

食数 1/1 ホテルパン 30g×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
鶏胸肉 (30g)	720g	480g
塩・こしょう	適宜	適宜
小麦粉	適宜	適宜
A			
小麦粉	18g	12g
卵	165g	107g
パルメザンチーズ	20g	13g
人参(粗みじん切り)	30g	20g
ピーマン(粗みじん切り)	20g	15g
赤パプリカ(粗みじん切り)	20g	15g
(ソース)			
B			
トマトケチャップ	100g	65g
豚カツソース	40g	26g



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 鶏肉に塩、こしょうで下味をつけ、うすく小麦粉をまぶします。 ② ボールに A を混ぜ合わせ、野菜入りの衣を作ります。
加熱調理 (スチームコンベクション)	③ ①に②をつけ、オープンシートを敷いたホテルパンに並べ、加熱します。 コンビ モード・蒸気量60%・調理温度180℃・調理時間9分 ← Concierge200 の場合 No.506 鶏胸肉の彩りピカタ
盛付・提供	④ ③を盛り付け、B を合わせたソースを添えます。

※衣付けのさい、ボールの下に残った野菜は、スプーンで、並べた肉の上にかけます。