



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・オーブンシート

工程(使用機器)	調理手順
下処理	<p>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。</p> <p>② ボールにAを混ぜ合わせ、野菜入りの衣を作ります。</p>
加熱調理 (スチームコンベクション)	<p>③ ②をつけ、オーブンシートを敷いたホテルパンに並べ、加熱します。</p> <p>コンビ モード・蒸気量60%・調理温度180℃・調理時間9分</p> <p>← Concierge200 の場合 No.506 鶏胸肉の彩りピカタ</p>
盛付・提供	<p>④ ③を盛り付け、Bを合わせたソースを添えます。</p>

※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。