



鮭の塩焼き

食数 1/1 ホテルパン 80g×16人分 2/3 ホテルパン 10人分

材料 鮭(切り身・80g) 1/1 ホテルパン 16切れ 2/3 ホテルパン 10切れ
塩 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)

加熱調理
(スチームコンベクション)

調理手順

- ① 鮭に塩を振り、ホテルパンに並べ、加熱します。
コンビ モード・蒸気量80%・調理温度260℃・調理時間8分
← **Concierje200** の場合 No.516 鮭の塩焼き

盛付・提供

- ② 器に盛りつけます。