



鮭のムニエル

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	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
鮭(80g切り身)	16切れ	10切れ
塩・こしょう	適宜	
小麦粉(又は上新粉)	70g	50g
A サラダ油	30g	20g
L 溶かしバター	60g	40g



使用ホテルパン 20mm平型 表面フッ素樹脂コーティング

工程(使用機器)	調理手順
下処理	① 鮭に塩、こしょうし、小麦粉をまぶします。 A はボールに混ぜ合わせておきます。
加熱調理 (スチームコンベクション)	② 鮭にAをつけ、ホテルパンに並べ、加熱します。(A はハケで塗ってもよい) コンビ モード・蒸気量60%・調理温度220℃・調理時間10分 ← Concierge200 の場合 No.520 鮭のムニエル
盛付・提供	③ ②を盛り付けます。

※上新粉を使用すると、ベタつきをおさえ、小麦粉よりも色付きよく仕上がります。