



冷凍鯖の塩焼き

食数 1/1 ホテルパン 70g×21人分 2/3 ホテルパン 13人分

材料 冷凍 塩鯖(切り身・60g)…………… 21切れ 13切れ



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)

盛付・提供

調理手順

- ① ホテルパンに冷凍の鯖を並べ、加熱します。
ホット モード・調理温度300℃・調理時間5分
← **Concierge200** の場合 No.524 冷凍鯖の塩焼き
- ② 引き続き加熱を行います。
コンビ モード・蒸気量100%・調理温度280℃・調理時間8分
← **Concierge200** の場合 No.595 冷凍鯖の塩焼き(次工程)
- ③ 器に盛りつけます。