



鯖の塩焼き

食数 **1/1 ホテルパン** 60g×21人分 **2/3 ホテルパン** 13人分

材料 さわら(切り身・60g) **1/1 ホテルパン** 21切れ **2/3 ホテルパン** 13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 ホテルパンにさわらを並べ、塩を振り、加熱します。
コンビ モード・蒸気量40%・調理温度280℃・調理時間8分
← **Concierje200** の場合 No.525 鯖の塩焼き

盛付・提供

- ② 器に盛りつけます。