



さんまの塩焼き

食数 1/1 ホテルパン 1尾180g×10人分 2/3 ホテルパン 6人分

材料	塩さんま(180g).....	10尾	6尾
	大根おろし.....	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 ホテルパンにさんまを並べ、加熱します。
ホット モード・調理温度300℃・調理時間12分
← **Concierje200** の場合 No.530 さんまの塩焼き

盛付・提供

- ② 器に盛りつけ、大根おろしを添えます。