



# ししゃも焼き

食数 1/1 ホテルパン 1尾20g×26尾分 2/3 ホテルパン 16尾分

材料 シンシャモ(1尾20g) ..... 26尾 16尾



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、ししゃもを並べ、加熱します。

**コンビ** モード・蒸気量50%・調理温度260℃・調理時間5分

← **Concierje200** の場合 No.533 ししゃも焼き

盛付・提供

② 器に盛りつけます。

※予熱は280℃に立ち上げておきます。 ※加熱後すぐはシートから、はがれにくいので、少しおいてからししゃもを取るとよい。