



白身魚のムニエル

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	1/1 ホテルパン		2/3 ホテルパン	
	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
メルルーサ (60g切り身)	21切れ	13切れ		
塩・こしょう	適宜	適宜		
小麦粉 (又は上新粉)	100g	65g		
A 溶かしバター	80g	50g		
↳ サラダ油	40g	26g		



使用ホテルパン 20mm平型・オープンシート

工程 (使用機器)	調理手順
下処理	① 魚に塩、こしょう、小麦粉をまぶします。ボールに A を混ぜ合わせます。
加熱調理 (スチームコンベクション)	② 魚に 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40%・調理温度220℃・調理時間9分 ← Concierge200 の場合 No.534 白身魚のムニエル
盛付・提供	③ 器に盛り付けます。