



鯖の揚げ焼き

食数 1/1 ホテルパン 70g×24人分 2/3 ホテルパン 16人分

材料

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
鯖(70g切り身)	24切	16切
塩・こしょう	適宜	適宜
上新粉(又は小麦粉)	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 鯖に塩、こしょうし上新粉をまぶしてオイルスプレーし、ホテルパンに並べ加熱します。

ホット モード・調理温度220℃・調理時間10分

← **Concierge200** の場合 No.801 鯖の揚げ焼き

盛付・提供

② 器に盛りつけ、好みのソースを添えます。(甘酢あんでからめてもよい)