



鶏のから揚げ

食数 1/1 ホテルパン 30g×32個 2/3 ホテルパン 21個分

材料

鶏もも肉 (1個30gにカット) ……………	32個	21個
から揚げ粉 (市販品) ……………	100g	67g
サラダ油 (又はオイルスプレー) ……………	適宜	適宜

1/1 ホテルパン

2/3 ホテルパン



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 鶏肉にから揚げ粉をまぶしサラダ油少量を肉に加えて混ぜ、ホテルパンに並べて加熱します。

ホット モード・調理温度230℃・調理時間10分

← **Concierje200** の場合 No.804 鶏のから揚げ

盛付・提供

② 器に盛りつけます。