



鶏のから揚げ甘酢あん

食数 1/1 ホテルパン 30g×32個分 2/3 ホテルパン 21個分

材料 鶏もも肉(1個30gカット) 32個 21個

A	片栗粉	50g	33g
	└ から揚げ粉	50g	33g
	オイルスプレー	適宜	適宜
	いんげん(塩茹で・斜め切り).....	150g	100g
	(甘酢あん)		
B	米酢.....	300g	200g
	└ 醤油.....	200g	133g
	└ ざらめ	300g	200g
	└ 水.....	150g	100g
	水溶き片栗粉	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)

下処理

調理手順

- ① 鍋にBを合わせて沸かし、水溶き片栗粉でとろみをつけて甘酢あんを作り、いんげんを加えます。
- ② 鶏肉にAを混ぜ合わせた粉をまがし、皮を上にしてホテルパンに並べます。

加熱調理
(スチームコンベクション)

- ③ ②にオイルスプレーし、加熱します。
コンビ モード・蒸気量40%・調理温度220℃・調理時間10分

← Concierge200 の場合 No.805 鶏のから揚げ甘酢あん

盛付・提供

- ④ ③を盛り、①の甘酢あんをかけます。(鶏肉と甘酢あんを混ぜ合わせてから盛り付けてもよい)