



鮭の香草フライ

食数 **1/1 ホテルパン** 80g×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
生鮭 (60g)	24切	16切
塩・こしょう	適宜	適宜
(衣)		
A 卵	165g	110g
小麦粉	150g	100g
水	適量	適量
B ローストパン粉	250g	167g
ドライパセリ (他、ハーブ類)	18g	12g
パルメザンチーズ	30g	20g
ガーリックパウダー	9g	6g
オイルスプレー	適宜	適宜



使用ホテルパン 20mm 平型・焼き網

工程 (使用機器)

調理手順

下処理

- ① それぞれのボールに **A** と **B** の衣の材料を混ぜ合わせます。[**A** は天ぷら衣程度の柔らかさにする]
- ② 鮭に塩、こしょう、**A** → **B** の順に衣をつけます。

加熱調理
(スチームコンベクション)

- ③ ②を焼き網を敷いたホテルパンに並べてオイルスプレーし、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.808 鮭の香草フライ

盛付・提供

- ④ タルタルソースなど、好みのソースを添えて盛りつけます。

※肉汁などが多い食材は加熱する際焼き網にのせると、汁が衣にしみ出ません。