



# チキンソテー (塩焼き)

食数 1/1 ホテルパン 60g×20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
鶏もも肉 (60g)	1200g	800g
塩 (ハーブソルト)	10g	7g
こしょう	適宜	適宜
オリーブオイル	40g	27g



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 鶏もも肉に塩こしょうをします。
加熱調理 (スチームコンベクション)	② ホテルパンに①の肉を、皮を上にして並べます。 <span style="background-color: #e91e63; color: white; padding: 2px;">ホット</span> モード・調理温度250℃・調理時間6分 ← <span style="background-color: #e91e63; color: white; padding: 2px;">Concierje 200</span> の場合 No.503 チキンソテー (塩焼き)
	③ 引き続き加熱します。 <span style="background-color: #e91e63; color: white; padding: 2px;">コンビ</span> モード・蒸気量80%・調理温度230℃・調理時間4分 ← <span style="background-color: #e91e63; color: white; padding: 2px;">Concierje 200</span> の場合 No.599 チキンソテー (塩焼き) (次工程)
盛付・提供	④ 皿に盛り付けをして提供します。