

骨付きチキン



【材料】 2/3ホテルパン20mm

骨付き鶏もも肉・・・	9本
醤油	・・・ 30cc
酒	・・・ 30cc
みりん	・・・ 30cc
おろしショウガ・・・	小1



作り方

	骨付き鶏もも肉に下味をつける ※火通りを良くするため筋に沿って隠し包丁を入れておいてもよいでしょう ※真空包装機を使用して味を浸み込ませる方法もオススメです
	ステップ1 予熱をしておいたスチコン ①【コンビ100% 160℃ 20分】で加熱する
	一度、スチコンから取り出す。
	仕上げの焼き上げ工程＝ステップ2として 温度を上げて予熱をかける
	ステップ2 予熱をしておいたスチコン ②【コンビ40% 230℃ 10分】で加熱する
	できあがり

《調理のアドバイス》

- ☆芯温センサーを使用しての調理法もオススメです。
- ☆2段階の調理工程の場合は、あらかじめメニュー登録しておいてもよいでしょう。