

鮭の塩焼き

合計加熱調理時間 約 **7** 分

[1人分：135kcal/ 食塩相当量：1.1 g]

皮が色よく焼けて食欲をそそります。



材料 (42人分)

生鮭 (1切れ：80g)	42切れ
日本酒	60cc
塩	適量

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

分量

42人分
ホテルパン1分の1 20mm、ホテルパン専用網 各3枚分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	コンビ	100%	7分	280℃	標準

下ごしらえ

- ・生鮭は電解水でよく洗って、汚れと臭みを取った後、水洗いをして水気をふき取る。

作り方

1. 生鮭に日本酒を全体に振りかけ、両面に塩を振る。
2. 20mmのホテルパン3枚にそれぞれアルミホイルを敷き、ホテルパン専用網をのせ、1を並べて【設定1】で予熱後、加熱する。



調理ポイント ◆鮭に日本酒と半量の塩を振り、5分ほど置いてから残りの塩を振って加熱をすると、より味がしみる。