

照り焼きチキン

合計加熱調理時間 約 **20** 分

[1人分：415kcal/ 食塩相当量：1.3g]

スチコンを使えば柔らかくジューシー！冷めても美味しい定番のおかずです。



材料 (100人分)

鶏もも肉 (余分な皮と脂肪を取り除く)	50枚
<材料a>	
おろしショウガ	170g
おろしニンニク	170g
しょうゆ	750cc
みりん	370cc
酒	370cc
<材料b>	
グリーンリーフ	50枚
輪切りレモン	100枚
プチトマト (半分に切る)	100個
スナップエンドウ (筋を取り、茹でて斜め切り)	100本

※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

100人分

テフロン加工ホテルパン 1分の1 20mm 5枚分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1 (ステップ1)	コンビ	100%	15分	140℃	標準
1 (ステップ2)	コンビ	40%	5分	200℃	標準

下ごしらえ

・<材料a>はボールでよく混ぜ合わせ、鶏もも肉を1時間ほど漬け込む。

作り方

- 20mmのテフロン加工ホテルパン5枚に鶏もも肉を並べ、登録メニュー【設定1】で予熱後、加熱する。
- 鍋に鶏肉のつけ汁を入れて火にかけ、約10分煮詰める。
- 加熱完了後、1の鶏肉を切り分けて皿に盛り、上から2をかけて<材料b>を添える。



調理ポイント

◆スナップエンドウは、スチコンで加熱してもよい。

・20mmの穴あきホテルパン1枚にスナップエンドウをのせて(スチーム・100℃・5分)で予熱後、加熱する。ホテルパンを取り出し、プラスチックで冷ます。