



## ● 材料 (9 枚分)

鶏むね肉	9 枚 (300g/ 枚)
酒	25ml

## POINT

温かいうちにほぐすと、ほぐしやすいです。

### ● まず始めに

食材を投入する際には、スチームコンベクションオープンが**指定の調理モード・調理温度**で立ち上がっていることを**必ず確認**してください。

調理モード	スチーム 	調理温度	100℃
調理時間	25 分	オプション機能	—
使用備品	65mm 穴あきホテルパン		

## ● 下準備

- 1 鶏むね肉は皮を取り除きます。
- 2 穴あきホテルパンに 1 の鶏むね肉を並べ、酒をふりかけます。 [写真 1](#)



写真 1

## ● 調理

- 1 スチームコンベクションオープンにホテルパンを投入し、**スチームモード 100℃**で 25 分調理します。  
[写真 2](#)
- 2 調理が終わったらホテルパンを取り出します。 [写真 3](#)



写真 2



写真 3