

秋刀魚塩焼き



● 材料

秋刀魚	8尾
塩	適量

● 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	ホットエア 	調理温度	250℃
調理時間	15分	オプション機能	—
使用備品	25mm波型アルミテフロンホテルパン		

POINT

- ・波型アルミテフロンホテルパンが無い場合は、薄くサラダ油を塗ったグリッドを使用し調理してください。
- ・秋刀魚は焼き汁が多く出る為、グリッドを使用する場合は、汁受けとして下段に 25mm ホテルパンを投入することをおすすめします。



写真1



写真2



写真3

● 下準備

- 1 波型アルミテフロンホテルパンに秋刀魚を並べて、塩を適量ふりかけ、ヒレや尾に化粧塩をします。

[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、**ホットエアモード 250℃**で**15分**調理します。
- 2 調理が終わったらホテルパンを取り出します。[写真2,3](#)