



● 材料 (10 人分)

丸鶏	1.2kg×2羽
塩	30g
胡椒	適量
サラダ油	30ml

✔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	コンビ  スチーム量 100%	調理温度	200℃
芯温調理	75℃	オプション機能	—
使用備品	25mmホテルパン、ホテルパン用敷網、タコ糸、クッキングシート、竹串		

POINT

- ・食材に芯温センサーを刺す時は、センサーの先端部が食材の中心に届くように、食材の真横から、または上部から斜め方向に刺してください。(真上から垂直に刺すと、センサー自身の重みで中心部からずれてしまいます。)
- ・加熱後すぐにカットしてしまうと肉汁が飛び出してしまうので、冷めてからカットしてください。

● 下準備

- ① チキンは型崩れしないようにタコ糸で足の部分を縛り、手は竹串を使用して固定します。 [写真1](#)
- ② ①のチキンの表面に塩、胡椒をすり込み、サラダ油を塗ります。
- ③ ホテルパンにクッキングシートを敷きホテルパン用敷網をのせ、のち②をのせます。 [写真2](#)



写真1



写真2



写真3

● 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、食材の中心に芯温センサーの先端が届くように刺して [写真3](#)、**コンビモード(100%)200℃で芯温75℃**になるまで調理します。
- ② 調理が終わったらホテルパンを取り出します。 [写真4](#)



写真4