

## 鯖切り身焼き



### ● 材料 (20 人分)

鯖切り身	20 切れ (70g / 切れ)
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ブンが**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	ホットエアー 	調理温度	230℃
調理時間	10 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。

### ● 下準備

- 1 波型アルミテフロンホテルパンに鯖切り身を並べて塩をふります。 [写真1](#)

### ● 調理

- 1 スチームコンベクションオーブンにホテルパンを投入し、**ホットエアーモード 230℃**で**10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](#) [写真3](#)



写真1



写真2



写真3