

# 鶏もも肉の照り焼き

食数 1/1 ホテルパン 50g×21人分 2/3 ホテルパン 14人分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
鶏もも肉 (50g) .....	1050g	700g
A	濃口しょうゆ .....	108g
	上白糖 .....	45g
	みりん .....	54g
	酒 .....	45g
片栗粉 .....	12g	8g
水 .....	24g	16g



使用ホテルパン 20mm  
使用推奨備品 オープンシート

## 工程 (使用機器)

## 調理手順

下処理

- ① Aを鍋に合わせ、ひと煮立ちしたら火を止め、水溶性片栗粉を入れ再度火をつけとろみをつけます。
- ② ①の粗熱を取り、鶏もも肉を30分以上漬けます。

加熱調理  
(スチームコンベクション)

- ③ オープンシートを敷いたホテルパンに、②の鶏もも肉を皮を上にして並べ、加熱します。  
**コンビ** モード・調理温度200℃・調理時間11分・蒸気量60%・風量3

盛付・提供

- ④ 器に盛り付け、提供します。

※予め漬けダレにとろみをつけておくことで、照りを出すことができます。