

鶏もも肉でチキンピカタ

食数 1/1 ホテルパン 55g×18人分 2/3 ホテルパン 12人分

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
材料		
鶏もも肉 (40g)	720g	480g
塩	6g	4g
こしょう	適宜	適宜
薄力粉	18g	12g
A 薄力粉	18g	12g
卵	160g	107g
パルメザンチーズ	20g	13g
人参(みじん切り)	30g	20g
ピーマン(みじん切り)	30g	20g
ケチャップ	適宜	適宜



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 鶏もも肉に塩こしょうをして、薄力粉をまぶします。
- ② ボールに **A** をあわせておきます。

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、①に②を付けたものを並べ、加熱をします。
コンビ モード・調理温度180℃・調理時間10分・蒸気量60%・風量3

盛付・提供

- ④ 器に盛り付け、ケチャップを添えて提供します。

※ **A** を合わせる際に、薄力粉をボールに入れてから卵を3回ほど分けて入れて混ぜていくとダマになりにくいです。