

# 鮭のムニエル

食数 1/1 ホテルパン 80g×24人分 2/3 ホテルパン 16人分

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
<b>材料</b> 鮭(80g切り身) .....	24切	16切
塩 .....	適宜	適宜
こしょう .....	適宜	適宜
小麦粉 .....	100g	67g
<b>A</b> サラダ油 .....	40g	27g
↳ 溶かしバター .....	80g	53g



使用ホテルパン ノンスティック20mm

## 工程(使用機器)

## 調理手順

下処理

- ① 鮭に塩こしょうし、小麦粉をまぶします。
- ② **A** はボールに混ぜ合わせておきます。

加熱調理  
(スチームコンベクション)

- ③ 鮭に **A** を刷毛で塗り、ホテルパンに並べ、加熱します。  
コンビ モード・調理温度220℃・調理時間10分・蒸気量60%・风量3

盛付・提供

- ④ 器に盛り付け、提供します。