



さんまの塩焼き

食数 1/1 ホテルパン 1尾180g×10人分 2/3 ホテルパン 6人分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
塩さんま (180g)	10尾	6尾
大根おろし	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

加熱調理
(スチームコンベクション)

① オープンシートを敷いたホテルパンにさんまを並べ、加熱します。

ホット モード・調理温度300℃・調理時間12分・風量3

盛付・提供

② 器に盛り付け、大根おろしを添えて提供します。