

# 鶏のから揚げ

食数 1/1 ホテルパン 30g×30人分 2/3 ホテルパン 20人分

材料	鶏もも肉(30g/個) .....	900g	60g
A	濃口しょうゆ .....	45g	30g
	酒 .....	18g	12g
	にんにく(すりおろし) .....	14g	9g
	生姜(すりおろし) .....	14g	9g
B	サラダ油 .....	21g	14g
	コーンスターチ .....	30g	20g
	コーンスターチ .....	90g	60g
	サラダ油 .....	30g	20g



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Aを30分以上漬け込みます。
- ② ①にBを混ぜ込みます。

加熱調理  
(スチームコンベクション)

- ③ ②にコーンスターチを練らないようにまぶし、皮の方にサラダ油を少量つけ、皮を上にしてオープンシートを敷いた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20%・風量3
- ④ 焼きあがったら、底面がべとつかない様に網にとります。

盛付・提供

- ⑤ 器に盛り付け、提供します。

※コーンスターチは片栗粉や米粉でも代用できます。※余裕があれば、②のあとに卵(分量外)をまわしてから③に入ると、より衣感が増します。