



鮭のチーズ焼き

食数 1/1 ホテルパン 80g×16人分 2/3 ホテルパン 10人分

材料	鮭(80g切り身) ……………	16切れ	10切れ
	塩・こしょう ……………	適宜	適宜
	小麦粉 ……………	55g	35g
A	サラダ油 ……………	30g	20g
↳	溶かしバター ……………	50g	32g
	スライスチーズ……………	8枚	5枚
	(1/2サイズに切る)		



使用ホテルパン 20mm平型 表面フッ素樹脂コーティング

工程(使用機器)

調理手順

下処理

① Aをボールに合わせます。

加熱調理
(スチームコンベクション)

② 鮭に塩、こしょうし、小麦粉をまぶして①につけ、ホテルパンに並べて加熱します。

コンビ モード・蒸気量60%・調理温度220℃・調理時間8分 ← **Concierge200** の場合 No.519 鮭のチーズ焼き

③ ②の鮭の上に、スライスチーズをのせ、加熱します。

コンビ モード・蒸気量60%・調理温度230℃・調理時間2分 ← **Concierge200** の場合 No.596 鮭のチーズ焼き(次工程)

盛付・提供

④ ③を盛り付けます。