



鯛の塩釜焼き

食数 1/1 ホテルパン 1尾分

1/1 ホテルパン

材料 鯛(長さ30cm800g、下処理済み) …… 1尾
昆布(長さ20cm、水で戻す) …… 3枚
塩 …… 1kg
卵白 …… 70g



使用ホテルパン 20mm平型・オープンシート

工程(使用機器)

調理手順

下処理

- ① 鯛の表面に酒(分量外)をかけ、しばらく置き、余分な水分が出たら洗い流します。
- ② ボールに塩と卵白を混ぜ合わせ、塩生地を作ります。
- ③ オープンシートを敷いたホテルパンに②の塩生地を平らにのばし、その上に昆布を乗せ、さらに鯛をのせます。
- ④ ③を塩生地で全体を覆い、鯛の形に成型し、模様を入れます。(うろこの部分はペットボトルのフタを使用します)

加熱調理
(スチームコンベクション)

- ⑤ ④を加熱します。

ホット モード・調理温度200℃・調理時間25分 ← **Conclerge200** の場合 No.536 鯛の塩釜焼き

盛付・提供

- ⑥ 器に移して提供します。

※色が付きすぎる場合は途中で180℃に落としてください。