

## サワラの西京漬焼き



### ● 材料（18人分）

サワラの西京漬

18切れ（80g/切れ）

### ●まず始めに

食材を投入する際には、スチームコンベクションオープンが**指定の調理モード・調理温度**で立ち上がっていることを**必ず確認**してください。

調理モード	コンビ  スチーム量 <b>100%</b>	調理温度	200℃
調理時間	8分	オプション機能	—
使用備品	25mm 波型アルミテフロンホテルパン		

### POINT

25mm 波型アルミテフロンホテルパンが無い場合は、25mm ホテルパンに薄くサラダ油を塗ったホテルパン用敷網を敷いて調理してください。

### ● 下準備

- 1 サワラに付いている余分な西京味噌を軽く落とします。
- 2 波型アルミテフロンホテルパンに 1 のサワラを並べます。 [写真1](#)



写真1

### ● 調理

- 1 スチームコンベクションオープンにホテルパンを投入し、**コンビモード (100%)200℃で8分**調理します。
- 2 調理が終わったらホテルパンを取り出します。 [写真2](#)



写真2