



● 材料 (6人分)

鶏もも肉	6枚 (280g/枚)
a 醤油	100ml
みりん	100ml

✔ 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 <input type="checkbox"/> 80% <input type="checkbox"/>	調理温度	190℃
調理時間	12分	オプション機能	ファン双転
使用備品	25mm 波型アルミテフロンホテルパン		

POINT

- ・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。
 - ・調味液に漬け込む際に真空専用袋を用いて真空パックすると、調味液が少なく、漬け込み時間を短縮できます。
- ※市販のビニール袋を使用しても調味液が少なくなります。ただし、漬け込み時間は通常時と変わりません。

● 下準備

- 1 aを合わせて調味液を作ります。
- 2 鶏もも肉を1の調味液に2時間以上漬け込みます。 [写真1](#)
- 3 波型アルミテフロンホテルパンに、2の鶏もも肉を並べます。 [写真2](#)

● 調理

- 1 オプション機能を設定します。
- 2 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 (80%) 190℃で12分**調理します。
- 3 調理が終わったらホテルパンを取り出します。 [写真3](#)

