

スチコンレシピ

チキンのバロティーヌ



【材料】

- ・ 鶏のモモ肉:2枚
- ・ ホウレン草:1/2束
- ・ 人参:1/4本
- ・ しいたけ:4枚
- ・ 塩、コショウ、ナツメグ:少々
- ・ ソース:適宜

	作り方	工程写真	使用機器・設定・その他ポイント
1	人参、しいたけは細切り、ホウレン草はさっと茹でておく。		
2	鶏モモ肉の下処理をし、肉の厚さを均一にして下味をつけ、ラップの上に広げる。		※巻きやすいよう肉の厚さは均一にする。
3	1を芯にして鶏モモ肉で巻きく。		
4	ラップの端を縛り、形を整える。		※巻寿司の要領で、ラップが張るくらいややきつめに巻く。

	作り方	工程写真	使用機器・設定・その他ポイント
5	<p><提供時> 4を加熱し完成。</p>		<p>スチームコンベクションオープン /スチームモード/65℃/60分 ※保存の場合:ブラストチラー/ 3℃以下まで冷却する。</p>
5	<p>食べやすい大きさに切って皿に盛り、 提供する。 ※保存の場合:冷蔵庫に入れ保存する。</p>		