

# 香味だれチキンステーキ(熱風旨み焼き)



## 加熱の目安

加熱：約19分

## 1回に作れる分量

500g分

## 使用付属品



焼網  
テーブルプレート  
中段



給水タンク 満水

## カロリー

368kcal

## 塩分

3g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。  
このレシピはMRO-W10A対応レシピです。

## 注意



指示

テーブルプレート、角皿の出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオーブン用手袋を使う



禁止

角皿は使わない  
火花（スパーク）で故障・発火の原因になります。

## 作りかた

- 給水タンクに満水まで水を入れてセットする。
- 鶏肉は、皮にフォークなどで穴を開け厚みのあるところには切り目を入れる。
- ポリ袋(市販)に②と合わせたAを入れてもみこみ、15分程度つけて下味をつけ、キッチンペーパーでかるく汁けをふき取り、片栗粉をまぶす。
- ③の皮を上にして焼網の中央に寄せて並べ、取り外したテーブルプレートに置き、**中段**に入れ **052 香味だれチキンステーキ(熱風旨み焼き)** で加熱する。
- 加熱後、皿に盛り、**B**をよく混ぜ合わせてかける。

## 材料

500g分(4人分相当)

鶏もも肉(皮付き、1枚約250gのもの)

2枚

A 酒

大さじ1

A 塩

小さじ1

片栗粉

大さじ2

B 長ねぎ(みじん切り)

1本

B しょうが(みじん切り)

2片

B 青じそ(みじん切り)

8枚

B 酢

大さじ4

B しょうゆ

大さじ2

B 砂糖

大さじ2

B ごま油

大さじ2

## 香味だれチキンステーキ(熱風旨み焼き)のコツ

1回に調理できる分量は、200g～1kgです

分量が多過ぎたり、少な過ぎたりするとうまく仕上がらないことがあります。

#### 野菜と一緒に焼く場合は

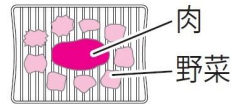
- 分量の目安は、肉に対して0.6~1倍程度の分量までです。
- ひとくち大または約5mm厚さに切り、大きさを揃えます。野菜の種類や切り方によっては焼き色がつきすぎる場合があります。焼き色を抑えたいものは早めに取り出します。

#### 冷凍保存した食材は

常温・冷蔵保存した食材と同時に調理するとうまく仕上がりにません。常温・冷蔵保存の食材と冷凍保存した食材に分けて別々に加熱します。

#### 並べかたは

焼網の中央に寄せて並べます。野菜も調理する場合は、肉のまわりに並べます。



#### アルミホイルは使わない

火花(スパーク)の原因になります。

026 熱風旨み焼き(鶏肉) 仕上がり調節 やや弱 または 弱、形状の種類 厚切り肉 でも調理することができます

### 関連するコツ(別紙)

熱風旨み焼きメニューの上手な冷凍保存(フリージング)のコツ