



## 鮭の塩こうじ焼き

**【調理機器】**  
**スチームコンベクション**  
**オーブン**

食品名	1人分 単位	30人分 単位	切り方等	調理方法等
鮭の切り身	50 g	1500 g		① 調味料を混ぜ合わせ、鮭に下味をつける。
塩こうじ	2.8 g	84 g		
薄口しょうゆ	0.8 g	24 g		② スチコンプレートに①を並べる。
料理酒	0.5 g	15 g		
本みりん	1.3 g	39 g		③ ホットモード200度20%で13分焼く。
				④ 中心温度（85度以上）を測定する。

※赤字の食品は大阪府学校給食会の取り扱い物資です。