

Super Steam 焼き豚

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：40人分

写真

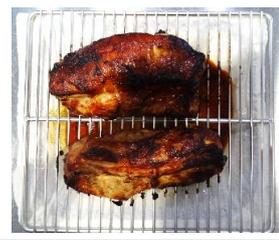
盛付写真



④加熱前 ホテルパン写真



④加熱後 ホテルパン写真



※写真は1ブロック1000g、1/2ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

	豚肩ロース肉ブロック (1ブロック1000g)	100 g	長ねぎ (5cm幅カット)	1 g
			生姜 (3mm厚スライス)	1 g
A	濃口醤油	17 g	オイルスプレー	適量
	みりん	11 g		
	砂糖	10 g		
	水あめ	8 g		
	紹興酒	5 g		

栄養成分 エネルギー 366 kcal ・ たんぱく質 19.1 g ・ 脂質 19.3 g ・ 炭水化物 23.6 g ・ 食塩 2.6 g

作業手順

下処理	① 野菜をそれぞれカットする。
下処理	② 鍋でAを混ぜ合わせて沸騰させ、味を調え冷却する。
下処理	③ ①、②を浸け、一晚チルド保存する。
加熱	④ ホテルパンにオイルスプレーをした焼き網をのせて汁気を切った③の肉を並べ、予熱したスチコンで、芯温センサーを押し加熱する。
加熱	使用ホテルパン 焼き網・25mm 調理設定 コンビ 20% ・ 160℃ ・ 芯温80℃ ・ 風量4
提供	⑤ 加熱後、粗熱を取る。
提供	⑥ 好みの厚さにスライスし器に盛付ける。

調理のポイント

- ・ 手順①の際、肉に竹串を数箇所挿し、調味液を染み込みやすくする。
- ・ 肉の大きさによって、調味液Aの量を調節する。

