

# 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、一晩チルド保存する。  |
| 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。

