

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：6人分

写真

盛付写真



③加熱前 ホテルパン写真



③加熱後 ホテルパン写真



※写真は1枚40g、1/2ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

	豚ロース肉 (1枚40g)	80 g
A	八丁味噌	6 g
	西京味噌	6 g
	みりん	2 g
	砂糖	2 g
	酒	1.5 g
栄養成分 エネルギー 271 kcal ・ たんぱく質 16.0 g ・ 脂質 18.6 g ・ 炭水化物 6.6 g ・ 食塩 1.2 g		

作業手順

下 処 理	① 肉をカットし、脂身に切り込みを入れる。
	② ①と合わせたAを2時間浸ける。
加 熱	③ オープンシートを敷いたホテルパンに汁気を切った②を並べ、予熱したスチコンで加熱する。 使用ホテルパン アルミ 調理設定 コンビ 50% ・ 180℃ ・ 8~10分 ・ 風量4
	④ 器に盛付ける。