

Super Steam 豚の角煮

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：20人分

写真

盛付写真



①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切れ75g、2/3ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

豚バラ肉ブロック(1切れ50g)	100 g	長ねぎ (1mm厚千切り)	5 g
生姜 (3mm厚スライス)	1 g		
A	水	40 g	
	濃口醤油	20 g	
	みりん	10 g	
	酒	10 g	
	砂糖	7.5 g	
	塩	0.4 g	
栄養成分	エネルギー 514 kcal ・ たんぱく質 15.0 g ・ 脂質 40.1 g ・ 炭水化物 14.7 g ・ 食塩 3.4 g		

作業手順

下 処 理	① ホテルパンに肉を入れ、予熱したスチコンで、芯温センサーを挿し加熱する。
	使用ホテルパン 穴あき 調理設定 スチーム ・ 80℃ ・ 芯温68℃ ・ 風量3
	② 加熱後、水洗いして、水気を拭き取る。 ③ 鍋でAを混ぜ合わせて沸騰させ、味を調える。
加 熱	④ ホテルパンに②、生姜を入れ、上からキッチンペーパーをかけ、③を流し、上からオープンシートをかける。 さらにホテルパンで蓋をし、予熱したスチコンで加熱する。
	使用ホテルパン 65・25mm 調理設定 スチーム ・ スチーム1 ・ 180分 ・ 風量4
提 供	⑤ 加熱後、10分程度蒸らす。
	⑥ 器に盛付け、長ねぎを添える。

調理のポイント

- ・ 水洗いする際、アク等をよく洗い流す。
- ・ 手順①は、鍋でゆでてよい。
- ・ 手順①の際、汁受けとして下の段にホテルパンを入れるとよい。
- ・ キッチンペーパーは不織布を使用する。