

# Super Steam 牛肉のしぐれ煮

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：25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12人分、1/2ホテルパンを使用しています。

## 材料(1人分)

牛こま切れ肉	70 g	生姜2(1mm厚千切り)	適量
生姜1(3mm厚スライス)	2.5 g		
A	酒	30 g	
	濃口醤油	10 g	
	みりん	10 g	
	砂糖	15 g	
栄養成分	エネルギー 410 kcal ・ たんぱく質 10.6 g ・ 脂質 26.2 g ・ 炭水化物 22.1 g ・ 食塩 1.5 g		

## 作業手順

下処理	① 肉、生姜1、2をそれぞれカットする。
下処理	② 鍋で熱湯に①の肉を入れ霜降りにし、冷水にさらし、水気を切る。
加熱	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、①の生姜1を入れ、上からキッチンペーパーをかけ、③を流し、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。
加熱	使用ホテルパン 65・25mm 調理設定 コンビ 100% ・ 140℃ ・ 30分 ・ 風量4
提供	⑤ 加熱後、10分程度蒸らす。
提供	⑥ 器に盛付け、①の生姜2を添える。

## 調理のポイント

- ・ キッチンペーパーは不織布を使用する。

