

肉類 煮物

豚角煮

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<1/1ホテルパン 20人分>

| | |
|----------|--------|
| 豚バラ肉固まり | 2000 g |
| 生姜 | 1 片 |
| 長葱(青葱部分) | 10 cm |

【調味液】

| | |
|-------------|-------|
| 醤油 | 150 g |
| 砂糖 | 100 g |
| みりん | 45 g |
| 酒 | 45 g |
| だし汁 | 250 g |
| 水溶き片栗粉(1:1) | 30 g |

●作り方

1. 豚バラ肉表面を固まりのままフライパンで焼き目をつける
2. 鍋に湯をわかし、生姜・葱を入れて下茹でする(20分~30分)
3. 茹で汁につけたまま豚肉を冷却させる
4. 【調味料】の材料を煮立たせとろみをつける
5. 冷ました豚肉を食べやすい大きさにカットする
6. ホテルパンに豚肉を並べ煮汁を入れる
7. オープンシートをかぶせ、蓋をする
8. 予熱されたスチームコンベクションオープンで加熱する(モード①)
9. ブザーが鳴ったら取り出し、冷却をする
10. 表面に浮いた油を取り除く
11. 提供時再加熱して器に盛り付け提供する

加熱前



加熱後



●機器設定

| | モード | 設定温度 | 目安時間 | 加湿 | 風量 | 使用備品 |
|---|----------|------|------|----|----|------------|
| ① | 自動加湿オープン | 120℃ | 2時間 | 90 | 強 | 1/1ホテルパン・蓋 |
| ② | | | | | | |

●ポイント

予め下茹でをし、余分な脂を落とします。煮汁につけたまま冷ますのがポイントです。一度冷ますことにより、カットもしやすくなります。
ホテルパンで加熱後、脂が多く浮きますが一度冷却を行うと脂が表面で固まり、きれいに取り除く事ができます