

肉類

煮物

豚の角煮



●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】

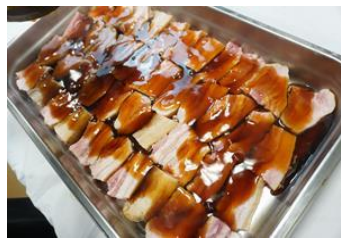
醤油	150 g
砂糖	100 g
みりん	45 g
酒	45 g
だし汁	250 g
水溶き片栗粉(1:1)	30 g

●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	3	1/2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