

肉類

煮物

塩豚大根煮



●材料<1/2ホテルパン 20人分>

豚バラ肉固まり	1000 g
あら塩	30 g
※豚バラ肉固まりにあら塩をすりこみ、脱水シートにくるみ真空パックし、3~5日冷蔵庫でねかせる	
大根	1500 g
むすび昆布	18 g

【調味液】

だし汁	1500 g
みりん	30 g
薄口醤油	10 g

●作り方

1. 塩豚は30分~1時間ほど水につけて塩抜きしカットする
2. フライパンで、1の豚肉の表面に焼き目をつける
3. 鍋に湯をわかし、2の豚肉を下茹でする
4. 茹で汁につけたまま豚肉を冷却させる
5. 大根を下茹でする
6. 【調味料】の材料を煮立たせる
7. 冷ました豚肉を食べやすい大きさにカットする
8. ホテルパンに豚肉、大根、こんぶを並べ煮汁を入れる
9. オープンシートをかぶせ、蓋をする
10. 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)

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	140℃	40分	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